EXEMPLARISK GENAST

GB

DE

FR

IT

Design and Quality
IKEA of Sweden

Table of contents

Safety Information

Read carefully and keep for future reference.
Do not heat, or use flammable materials in or near the oven. Fumes can create a fire hazard or explosion.
Do not use your microwave oven for drying textiles, paper, spices, herbs, wood, flowers, fruit or other combustible materials. Fire could result.
If material inside / outside the oven should ignite or smoke is observed, keep oven door closed and turn the oven off. Disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
Do not over-cook food. Fire could result.
Do not leave the oven unattended, especially when using paper, plastic or other combustible materials in the cooking process. Paper can char or burn and some plastics can melt if used when heating foods.
Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat or cook food. It is not designed for industrial or laboratory use.

Eggs
Do not use your microwave oven for cooking or reheating whole eggs with or without shell since they may explode even after microwave heating has ended.
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance.
Use, cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

⚠ **WARNING!** The appliance and its accessible parts may become hot during use.
Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuosly supervised.
Do not use your microwave oven for heating anything in airtight sealed containers. The pressure increases and may cause damage when opening or may explode.
If the mains cord needs replacing it should be replaced by the original mains cord, which is available via our service organization.
The mains cord may only be replaced by a trained service technician.
Service only to be carried out by a trained service technician. It is hazardous for anyone other than a trained person to carry out any service or repair operation, which involves the removal of any cover, which gives protection against exposure to microwave energy.
Do not remove any cover.
The door seals and the door seal areas must be regularly inspected for damage. If these areas are damaged the appliance should

not be operated until it has been repaired by a trained service technician.

Important precautions

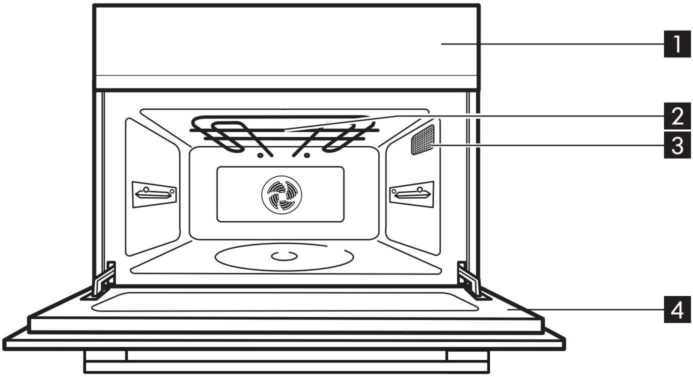
General
This appliance is designed for domestic use only!
This appliance is intended to be used built-in. Do not use it freestanding.
This appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
The appliance should not be operated without food inside. Operation in this manner is likely to damage the appliance.
If you practice operating the oven, put a glass of water inside. The water will absorb the microwave energy and the oven will not be damaged.
Do not use the cavity for any storage purposes.
Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in the oven.

Deep-frying
Do not use your microwave oven for deep-frying, because the oil temperature cannot be controlled.
Use hot pads or oven mitts to prevent burns, when touching containers, oven parts, and pan after cooking.

Liquids
E.g. beverages or water. Overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:
1. Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
2. Stir the liquid before placing the container in the oven and let the teaspoon remain in the container.
3. After heating, allow standing for a short time, stirring again before carefully removing the container from the oven.

Careful
Always refer to a microwave cookbook for details. Especially, if cooking or reheating food that contains alcohol.
After heating baby food or liquids in a baby bottle or in a baby food jar, always stir and check the temperature before serving. This will ensure that the heat is evenly distributed and the risk of scalding or burns can be avoided.
Ensure the Lid and the Teat is removed before heating!

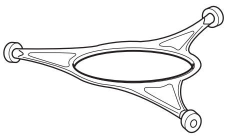
Product description



1 Control Panel
2 Grill element
3 Cavity Lamp
4 Door

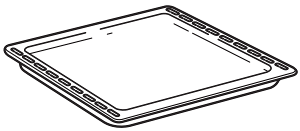
Accessories

Turntable support



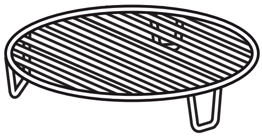
1x

Baking plate



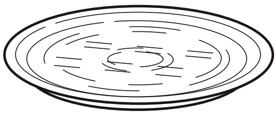
1x

Wire rack



1x

Glass turntable



1x

General

There are a number of accessories available on the market. Before you buy, ensure they are suitable for microwave use.
Ensure that the utensils you use are oven proof and allow microwaves to pass through them before cooking.
When you put food and accessories in the microwave oven, ensure that they do not come in contact with the interior of the oven. This is especially important with accessories made of metal or metal parts.
If accessories containing metal come in contact with the oven interior, while the oven is in operation, sparking can occur and the oven could be damaged.
Aluminium foil can be used safely to shield small areas of food as long as it does not come in contact with the oven interior.
Always ensure that the turntable is able to turn freely before starting the oven

Turntable support

Fit the turntable support in the oven.
Use the turntable support under the Glass turntable. Never put any other utensils on the turntable support.

Glass turntable

Place the Glass turntable on the turntable support.
Use the Glass turntable with all cooking methods. It collects the dripping juices and food particles that otherwise would stain and soil the interior of the oven.

Wire rack

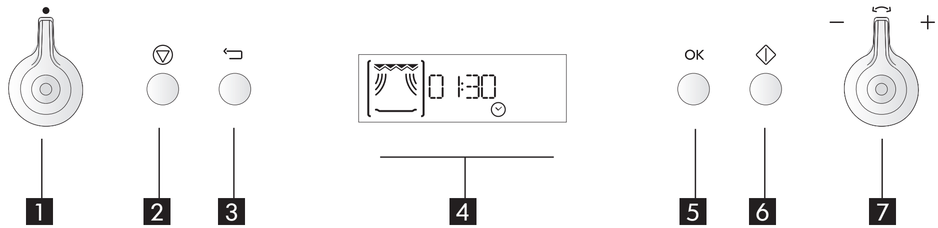
Use the Wire rack when grilling using the grill or cooking in combination (microwaves and grill).

Baking plate

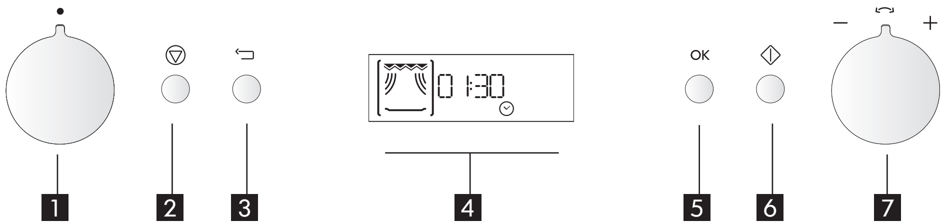
Use the bakingplate when cooking in Forced air mode only or when grilling. Never use it in combination with microwaves.

Control panel

EXEMPLARISK



GENAST



1 Multifunction knob
2 Stop button
3 Back button
4 Display
5 OK button
6 Start button
7 Adjust knob

Daily use

Start protection / key lock
This automatic safety function is activated one minute after the oven has returned to "stand by mode". (The oven is in "stand by" when the 24-hour clock is displayed or if the clock has not been set, when the display is blank).
The door must be opened and closed e.g. putting food into it, before the safety lock is released. Else the display will show "DOOR".

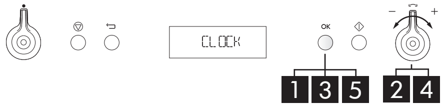
Cooling down
When a function is finished, the oven may carry out a cooling procedure. This is normal. After this procedure the oven switches off automatically.
If the temperature is higher than 100°C, "HOT" and the current cavity temperature are displayed when the oven is in stand-by mode. Be careful not to touch the cavity inside when removing food. Use Oven mittens.
"HOT" warning will remain active until the cavity temperature is below 50°C.
The cooling procedure can be interrupted without any harm to the oven by opening the door.

Settings
When the appliance is first plugged in it will ask you to set the clock.
After a power failure the clock will flash and needs to be reset.
Your oven has a number of functions which can be adjusted to your personal taste.



1. Press the Stop button until Setting is shown (aprox. 3 sec).
2. Use the Adjust knob to choose one of the following settings to adjust
   Clock
   Sound
   ECO
   Brightness
3. Press the stop button to exit the settings function and save all your changes when you are done.

Clock



1. Press the OK button (the left-hand digits (hour's) flicker).
2. Turn the Adjust knob to set the hours.
3. Press the OK button (the two right hand digits (minutes) flicker).
4. Turn the Adjust knob to set the minutes.
5. Press the OK button again.

The clock is set and in operation.
If you wish to remove the clock from the display once it has been set simply enter the clock setting mode again and press the Stop button while the digits blink.

Sound



1. Press the OK button.
2. Turn the Adjust knob to turn the sound ON or OFF.
3. Press the OK button again to confirm the change.

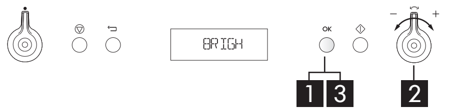
Eco



1. Press the OK button.
2. Turn the Adjust knob to turn the ECO setting ON or OFF.
3. Press the OK button again to confirm the change.

When ECO is on, the display will automatically turn off after a while to save energy. It will automatically light up again when a button is pressed or the door is opened.

Brightness



1. Press the OK button.
2. Turn the Adjust knob to set the level of brightness suitable to your preference.
3. Press the OK button again to confirm the change.

Jet start

This function is used for quick reheating of food with a high water content such as; clear soups, coffee or tea.



With the knob in the upright postion, press Start button to switch on the Jet Start function.

Jet Start automatically starts with full microwave power level and the cooking time set to 30 seconds. Each additional press increases the time with 30 seconds. You may also alter the time by the Adjust knob to increase or decrease the time.

Cook and reheat with microwaves

Use this function for normal cooking and reheating, such as vegetables, fish, potatoes and meat.



1. Turn the multifunction knob until you find the microwave function.
2. Turn the Adjust knob to set the microwave power level.
3. Press the OK button to confirm your selection.
4. Turn the Adjust knob to set the cooking time.
5. Press the Start button.

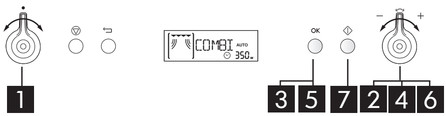
Once the cooking process has been started: the time can easily be increased in 30-second steps by pressing the Start button. Each press increases the time with 30 seconds.
You may also alter the time by turning the adjust knob to increase or decrease the time.
Power level can be altered during cooking by pressing the Back button and then turning the Adjust knob.

Power level

Microwaves only	
Power	Suggested use:
900 W	Reheating of beverages, water, clear soups, coffee, tea or other food with a high water content. If the food contains egg or cream choose a lower power.
750 W	Cooking of vegetables, meat etc.
650 W	Cooking of fish.
500 W	More careful cooking e.g. high protein sauces, cheese and egg dishes and to finish cooking casseroles.
350 W	Simmering stews, melting butter and chocolate.
160 W	Defrosting. Softening butter, cheeses.
90 W	Softening Ice cream.
0 W	When using the Timer only.

Combi

Use this function to cook such food as Gratins, Lasagne, Poultry and Baked potatoes.



1. Turn the multifunction knob until you find the Combi function.
2. Turn the adjust knob to set the grill power level.
3. Press the OK button to confirm your selection. You will automatically be taken to the next setting.
4. Turn the Adjust knob to set microwave power level.
5. Press the OK button to confirm your selection.
6. Turn the Adjust knob to set the cooking time.
7. Press the Start button.

The Max. possible microwave power level when using the Grill is limited to a factory preset level.
It is possible to switch the microwaves off by reducing the microwave power level to 0 W. When 0 W is reached, the oven switches to Grill only mode.

Combi	
Power	Suggested use:
650 W	Cooking Vegetables and Gratins
350 - 500 W	Cooking Poultry and Lasagne
160 - 350 W	Cooking Fish and frozen gratins
160 W	Cooking Meat
90 W	Gratinating fruit

Grill



Use this function to quickly give a plesant brown surface to the food.

1. Turn the multifunction knob until you find the grill function.
2. Turn the adjust knob to set the grill power level.
3. Press the OK button to confirm your selection. You will automatically be taken to the next setting.
4. Turn the Adjust knob to set the cooking time.
5. Press the Start button.

Place food on the Wire rack. Turn the food during cooking.

Ensure that the utensils used are heat resistant and ovenproof before grilling with them.

IMPORTANT: Do not use plastic utensils when grilling. They will melt. Items of wood or paper are not suitable either.

Auto defrost

Use this function for defrosting Meat, Poultry, Fish, Vegetables and Bread.
Auto Defrost should only be used if the net weight is between 100 g-3 kg.
Always place the food on the glass turntable.



1. Turn the multifunction knob until you find the Auto Defrost function.
2. Turn the Adjust knob to select a food class.
3. Press the OK button to confirm your selection.
4. Turn the Adjust knob to set the weight.
5. Press the OK button to confirm your selection.
6. Press the Start button.

Weight:

This function needs to know the net weight of the food. The oven will then automatically calculate the needed time to finish the procedure.
If the weight is lesser or greater than recommended weight: Follow the procedure for cook and reheat with microwaves and choose 160 W when defrosting.

Frozen foods:

If the food is warmer than deep-freeze temperature (-18°C), choose lower weight of the food.

If the food is colder than deep-freeze temperature (-18°C), choose higher weight of the food.

Food	Hints
Meat (100 g - 2.0 Kg)	Minced meat, cutlets, steaks or roasts. Turn food when oven prompts.
Poultry (100 g - 3.0 Kg)	Chicken whole, pieces or fillets. Turn food when oven prompts.
Fish (100 g - 2.0 Kg)	Whole, steaks or fillets. Turn food when oven prompts.
Vegetables (100 g - 2.0 Kg)	Mixed vegetables, peas, broccoli etc. Turn food when oven prompts.
Bread (100 g - 2.0 Kg)	Loaf, buns or rolls. Turn food when oven prompts.

For food not listed in this table and if the weight is lesser or greater than recommended weight, you should follow the procedure for “Cook and reheat with microwaves” and choose 160 W when defrosting.

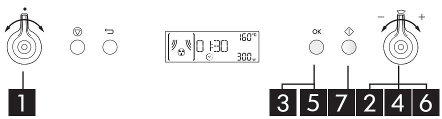
IMPORTANT: Don’t place Frozen food directly on a Hot Turntable. Put a plate between Food and Turntable.

Frozen food in plastic bags, plastic films or cardboard packages can be placed directly in the oven as long as the package has no metal parts (e.g. metal twist ties).
The shape of the package alters the defrosting time. Shallow packets defrost more quickly than a deep block.

Separate pieces as they begin to defrost. Individual slices defrost more easily. Shield areas of food with small pieces of aluminum foil if they start to become warm (e.g. chicken legs and wing tips). Turn large joints halfway through the defrosting process. Boiled food, stews and meat sauces defrost better if stirred during defrosting time. When defrosting it is better to under-thaw the food slightly and allow the process to finish during standing time. Standing time after defrosting always improves the result since the temperature will then be evenly distributed throughout the food.

Manual defrost
Follow the procedure for “Cook and Reheat with microwaves” and choose power level 160 W when defrosting manually. Check and inspect the food regularly. Experience will give you the times needed for various amounts.

MW-Forced air
Use this function to cook roast meats, poultry, and jacket potatoes, frozen convenience foods, sponge cakes, pastry, fish and puddings.

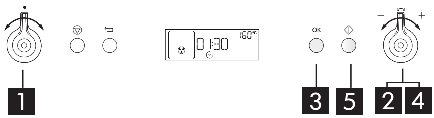


1. Turn the multifunction knob until you find the MW-Forced air function (default temperature and MW power is displayed).
2. Turn the adjust knob to set the temperature.
3. Press the OK button to confirm your selection. You will automatically be taken to the next setting.
4. Turn the adjust knob to set the Microwave Power Level.
5. Press the OK button to confirm your selection. You will automatically be taken to the next setting.
6. Turn the adjust knob to set the cooking time.
7. Press the Start button.

Always use the Wire rack to put food on to allow the air to circulate properly around the food. Once the heating process has been started the cooking time can easily be adjusted with the adjust knob. Use the back button to return to where you can change power level or end temperature. Microwave power level can be set to 0 W.
The Max. possible microwave power level when using the Forced air is limited to a factory-preset level.

MW-Forced air	
Power	Power suggested use:
350 W	Cooking Poultry, Fish & Gratins
160 W	Cooking Roasts
90 W	Baking Bread & Cakes

Forced air
Use this function to cook meringues, pastry, sponge cakes, soufflés, poultry and roast meats.



1. Turn the multifunction knob until you find the Forced air function (default temperature is displayed).
2. Turn the Adjust knob to set the temperature.
3. Press the OK button to confirm your selection.
4. Turn the Adjust knob to set the cooking time.
5. Press the Start button.

Always use the Wire rack to put food on to allow the air to circulate properly around the food.
Use the Baking plate when baking small items like cookies or rolls. Once the heating process has been started the cooking time can easily be adjusted with the adjust knob. Use the back button to return to where you can change end temperature.

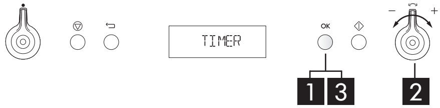
Pre-heat
Use this function to preheat the empty oven. Preheating is always done with the oven empty just like you would in a conventional oven before cooking or baking.



1. Turn the multifunction knob until you find the Pre-heat function (default temperature is displayed).
2. Turn the adjust knob to set the temperature.
3. Press the Start button. The current cavity temperature is displayed during the quick heat process.

Do not place food in oven before or during preheating. It will be burned from the intense heat. Once the heating process has been started the temperature can easily be adjusted by turning the adjust knob.
When the set temperature is reached the oven then keeps the set temperature for 10 minutes before switching off.
During this time, insert food and choose Forced Air of MW+Forced Air to begin cooking.

Kitchen timer
Use this function when you need a kitchen timer to measure exact time for various purposes such as cooking eggs or letting the dough rise before baking etc.



1. Turn the Multifuncion knob until TIMER is shown.
2. Turn the Adjust knob to set the desired length of the timer.
3. Press the OK button.

An acoustic signal will be heard when the timer has finished to count down.
Pressing the Stop button or turning the Multifunction knob before the timer has finished will reset the timer to zero.

Cleaning and maintenance

Cleaning is the only maintenance normally required.
Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

IMPORTANT: do not use metal scouring pads, abrasive cleansers, steel-wool pads, gritty washcloths, etc. which can damage the control panel, and the interior and exterior oven surfaces. Use a sponge with a mild detergent or a paper towel with spray glass cleaner. Apply spray glass cleaner to a paper towel.
Do not spray directly on the oven.
At regular intervals, especially if spill overs have occurred, remove the turntable, the turntable support and wipe the base of the oven clean.
This oven is designed to operate with the turntable in place.

IMPORTANT: do not operate the microwave oven when the turntable has been removed for cleaning.
Use a mild detergent, water and a soft cloth to clean the interior surfaces, front and rear of the door and the door opening.

IMPORTANT: do not allow grease or food particles to build up around the door.
For stubborn stains, boil a cup of water in the oven for 2 or 3 minutes. Steam will soften the marks.

IMPORTANT: do not use steam cleaning appliances when cleaning your microwave oven.
Adding some lemon juice to a cup of water, placing this on the turntable and boiling for a few minutes can eliminate odors inside the oven.

The Grill element does not need cleaning since the intense heat will burn off any splashes, but the cavity ceiling near it may need regular cleaning. This should be done with warm water, detergent and a sponge. If the Grill is not used regularly, it should be run for 10 minutes a month to burn off any splashes.

Dishwasher safe

- Turntable support
- Glass turntable
- Grill grid

What to do if ...

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The mains power supply or the appliance is not connected.	Check your fuses and ensure that there is power avaliable.
	The door isn't closed.	Open and then close the door before you try again.
A message is displayed such as: F2, F3C, F7 or Err2, Err3, Err5.	The oven has recognized that a fault has occured in one of it's sensors or similar.	Disconnect and wait 10 minutes before reconnecting, then try to operate the oven once more. If the problem persists: call service.
The food is unevenly heated.	Very thin parts such as chicken wingtips and such are not shielded.	Shield the thinner parts with aluminum foil.
	The food was heated at a power level too high.	Choose a lower power level.
	The turntable has stopped.	Check that the turntable and turntable support is in place and the food is well centered, not touching the cavity walls.
Food isn't turning.	The turntable has stopped.	Check that the turntable and turntable support is in place and the cavity bottom is clean.

After-Sales Service

Before calling the After-Sales Service:

1. See if you can solve the problem on your own (see the "What to do if ..." table).
2. Switch the appliance off and on again to see if the problem has disappeared.

If the fault persists after the above checks, contact IKEA After Sales Service.

Always specify:

- the type of fault;
- exact type and model of appliance;
- the After-Sales Service number (the number given after the word "Service" on the rating plate) located on the inside edge of the oven cavity (visible when the door is open);
- your full address;
- your telephone number.

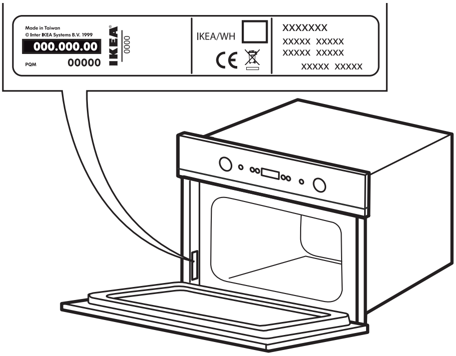
SERVICE 0000 000 00000

If any repairs are required, please contact IKEA After Sales Service (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

Technical data

Supply Voltage	230 V/50 Hz
Rated Power Input	2800 W
Fuse	16 A
MW output power	900 W
Grill	1600 W
Convection	1200 W
Outer dimensions (HxWxD)	455 x 595 x 565
Cavity inner dimensions (HxWxD)	210 x 450 x 420

The technical informations are situated in the rating plate inside the appliance.



Data for test heating performance in accordance with IEC 60705.
The International Electrotechnical Commission has developed a standard for comparative testing of heating performance of different microwave ovens. We recommend the following for this oven:

Test	Amount	Approx. time	Power level	Container
12.3.1	1000 g	12 - 13 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 1/2 min	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13 - 14 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28 - 30 min	Forced air 190°C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	28 - 30 min	Forced air 175°C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30 - 32 min	Forced air 210°C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	10 min	160 W	

In accordance with IEC 60350.
The International Electrotechnical Commission has developed a standard for comparative testing of heating performance of different ovens. We recommend the following for this oven:

Test	Approx. time	Temperature	Preheated oven	Accessories
8.4.1	30 - 35 min	150 °C	No	Baking plate
8.4.2	18 - 20 min	170 °C	Yes	Baking plate
8.5.1	33 - 35 min	160 °C	No	Wire rack
8.5.2	65 - 70 min	160 -170 °C	Yes	Wire rack

NOTE: this information is only for the qualified technician.

Installation

Mounting the appliance
Follow the supplied separate mounting instructions when installing the appliance.

Door safety device

To release the door with the door safety device see Fig 1.

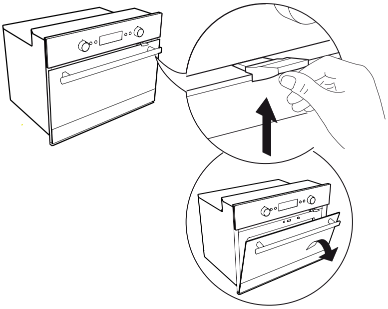


Fig. 1

The door safety device can be removed by following the sequence of images (see Fig. 2).

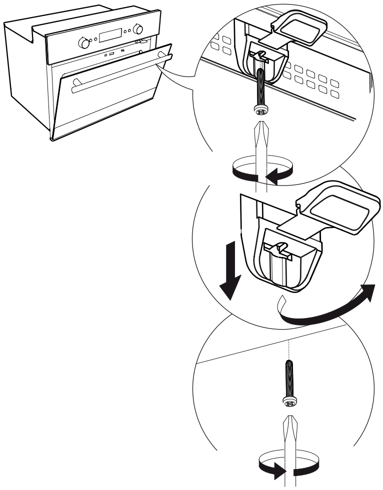
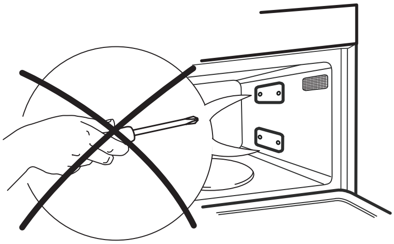


Fig. 2

Electrical connection

Prior to connecting
Check that the voltage on the rating plate corresponds to the voltage in your home.
Do not remove the microwave inlet protection plates located on the side of the oven cavity wall. They prevent grease and food particles from entering the microwave inlet channels.



Ensure the oven cavity is empty before mounting.
Ensure that the appliance is not damaged. Check that the oven door closes firmly against the door support and that the internal door seal is not damaged. Empty the oven and clean the interior with a soft, damp cloth.

Do not operate this appliance if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord or plug in water. Keep the cord away from hot surfaces. Electrical shock, fire or other hazards may result.

After connecting
The oven can be operated only if the oven door is firmly closed.
The earthing of this appliance is compulsory. The manufacturer will accept no responsibility for injury to persons, animals or damage to objects arising from the non-observance of this requirement.
The manufacturers are not liable for any problems caused by the user's failure to observe these instructions.

Environmental concerns

The packing box may be fully recycled as confirmed by the recycling symbol (♲). Follow local disposal regulations. Keep potentially hazardous packaging (plastic bags, polystyrene etc.) out of the reach of children.
This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

Declaration of conformity CE
This appliance, which is intended to come - into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (CE) n. 1935/2004 and has been designed, manufactured and sold in conformity with the safety requirements of the “Low Voltage” directive 2006/95/CE (which replaces 73/23/ CEE and subsequent amendments), the protection requirements of “EMC” 2004/108/CE.

The symbol on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.
Before scrapping, cut off the mains cord so that the appliance cannot be connected to the mains.

IKEA GUARANTEE

How long is the IKEA guarantee valid?
This guarantee is valid for five (5) years from the original date of purchase of your appliance at IKEA, unless the appliance is named LAGAN in which case two (2) years of guarantee apply. The original sales receipt, is required as proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance.

Which appliances are not covered by the IKEA five (5) years guarantee?
The range of appliances named LAGAN and all appliances purchased in IKEA before 1st of August 2007.

Who will execute the service?
IKEA service provider will provide the service through its own service operations or authorized service partner network.

What does this guarantee cover?
The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This guarantee applies to domestic use only. The exceptions are specified under the headline “What is not covered under this guarantee?” Within the guarantee period, the costs to remedy the fault e.g. repairs, parts, labour and travel will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. On these conditions the EU guidelines (Nr. 99/44/EG) and the respective local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

What will IKEA do to correct the problem?
IKEA appointed Service Provider will examine the product and decide, at its sole discretion, if it is covered under this guarantee. If considered covered, IKEA Service Provider or its authorized service partner through its own service operations, will then, at its sole discretion, either repair the defective product or replace it with the same or a comparable product.

What is not covered under this guarantee?
- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electrochemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician’s visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to his home or

another address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by IKEA.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance.
  However, if an IKEA appointed Service Provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the appointed Service Provider or its authorized service partner will reinstall the repaired appliance or install the replacement, if necessary.

These restrictions do not apply to fault-free work carried out by a qualified specialist using our original parts in order to adapt the appliance to the technical safety specifications of another EU country.

How country law applies
The IKEA guarantee gives you specific legal rights, which cover or exceed all the local legal demands. However these conditions do not limit in any way consumer rights described in the local legislation.

Area of validity
For appliances which are purchased in one EU country and taken to another EU country, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the new country.
An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:
- the technical specifications of the country in which the guarantee claim is made;
- the Assembly Instructions and User Manual Safety Information.

The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances
Please don't hesitate to contact IKEA appointed After Sales Service Provider to:
- make a service request under this guarantee;
- ask for clarifications on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture;
- ask for clarification on functions of IKEA appliances.

To ensure that we provide you with the best assistance, please read carefully the Assembly Instructions and/or the User Manual before contacting us.

How to reach us if you need our service



Please refer to the last page of this manual for the full list of IKEA appointed After Sales Service Provider and relative national phone numbers.

In order to provide you a quicker service, we recommend to use the specific phone numbers listed on this manual. Always refer to the numbers listed in the booklet of the specific appliance you need an assistance for. Please also always refer to the IKEA article number (8 digit code) and 12 digit service number placed on the rating plate of your appliance.

SAVE THE SALES RECEIPT!
It is your proof of purchase and required for the guarantee to apply. The sales receipt also reports the IKEA name and article number (8 digit code) for each of the appliances you have purchased.

Do you need extra help?
For any additional questions not related to After Sales of your appliances please contact your nearest IKEA store call centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise

Aufmerksam lesen und zum Nachschlagen aufbewahren.
Erhitzen oder verwenden Sie keine brennbaren Materialien im Gerät oder in seiner Nähe. Rauchentwicklung kann zu Brand oder Explosion führen.
Das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Textilien, Papier, Gewürzen, Kräutern, Holz, Blumen, Früchten oder anderen brennbaren Materialien verwenden. Es besteht Brandgefahr.
Wenn Material innerhalb oder außerhalb des Garraums zu brennen anfängt, die Gerätetür geschlossen halten und das Gerät ausschalten. Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung im Schaltkasten aus.
Garen Sie die Speisen nicht länger als nötig. Es besteht Brandgefahr.
Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, insbesondere dann, wenn beim Garen Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien verwendet werden. Papier kann verkohlen oder Feuer fangen. Einige Kunststoffe können schmelzen, wenn sie zusammen mit den Speisen erhitzt werden.
Keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät verwenden. Dieser Gerätetyp wurde speziell zum Aufwärmen oder Garen von Lebensmitteln entwickelt. Er eignet sich nicht für industrielle Zwecke oder Laborzwecke.

Eier

Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Garen oder Aufwärmen ganzer Eier mit oder ohne Schale, da diese auch nach Beenden des Gar- oder Aufwärmvorgangs explodieren können.
Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder eingeschränkter Erfahrung oder Unkenntnis benutzt werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Bedienung dieses Geräts darf nicht durch Kinder unter 8 Jahren erfolgen; Kinder in einem Alter darüber sind ständig zu beaufsichtigen.

⚠ **VORSICHT!** Das Gerät und zugängliche Teile können sich beim Gebrauch erhitzen.
Das Berühren heißer Teile ist unbedingt zu vermeiden.
Kinder unter 8 Jahren dürfen sich dem Gerät nur unter Aufsicht nähern.
Verwenden Sie das Mikrowellengerät niemals zum Erhitzen von Speisen oder Flüssigkeiten in luftdicht verschlossenen Behältern. Der Druck im Behälter nimmt zu. Das kann beim Öffnen des Behälters zu Verletzungen oder zu einer Explosion führen.
Das Netzkabel darf nur gegen ein Originalkabel ausgetauscht werden, das Sie über unseren Kundendienst beziehen können.
Das Netzkabel darf nur von einem dafür geschulten Kundendiensttechniker ausgetauscht werden.

Reparaturen am Gerät dürfen nur von einem qualifizierten Kundendiensttechniker vorgenommen werden. Laien bringen sich durch Reparaturversuche in Gefahr, bei denen die zum Schutz vor Mikrowellenstrahlung am Gerät angebrachten Abdeckungen oder Gehäuseteile entfernt werden müssen. Keine Gehäuseteile entfernen.
Überprüfen Sie die Türdichtungen und die umliegenden Bereiche der Türdichtungen regelmäßig auf Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät nach einer Beschädigung erst wieder in Betrieb, nachdem es von einem qualifizierten Kundendiensttechniker repariert wurde.

Wichtige Vorsichtsmaßnahmen

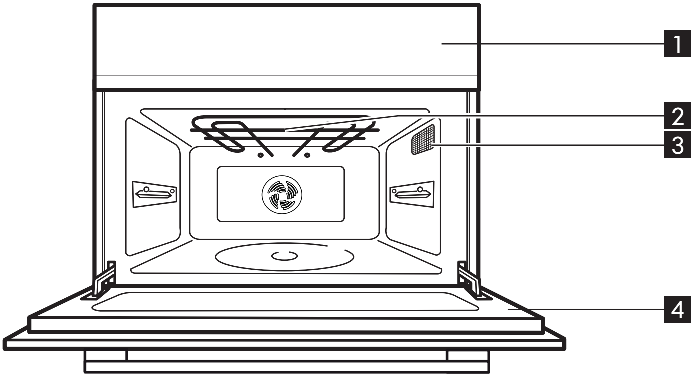
Allgemeines
Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt bestimmt!
Dieses Gerät ist für den Einbau vorgesehen. Niemals freistehend verwenden.
Dieses Gerät ist für das Erhitzen von Nahrungsmitteln und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln, Kleidungsstücken oder das Aufwärmen von Heizpolstern, Sandalen, Schwämmen, feuchten Tüchern oder ähnlichen Materialien kann zu Verletzungen, Entzündung oder Brand führen.
Das Gerät darf nur mit eingestellten Speisen in Betrieb genommen werden. Andernfalls kann es zu Schäden am Gerät kommen.
Um sich mit den Gerätefunktionen vertraut zu machen, stellen Sie ein Glas Wasser in den Garraum. Das Wasser absorbiert die Energie der Mikrowellen, so dass der Herd nicht beschädigt wird.
Verwenden Sie den Garraum nicht als Lagerraum.
Entfernen Sie alle Metallteile wie Verschlüsse von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor diese in den Garraum gelegt werden.

Frittieren
Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren, da die Temperatur des Frittieröls nicht kontrolliert werden kann.
Immer Topflappen oder Ofenhandschuhe verwenden, wenn nach dem Garen Behälter, Geräteteile und Schalen angefasst werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Flüssigkeiten
Z. B. Getränke oder Wasser. Flüssigkeiten können über den Siedepunkt hinaus erhitzt werden, ohne dass es zu einer sichtbaren Blasenbildung kommt. Das kann dazu führen, dass die heiße Flüssigkeit plötzlich überkocht.
Um dies zu vermeiden, ergreifen Sie folgende Vorsichtsmaßnahmen:
1. Verwenden Sie möglichst keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals.
2. Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie das Gefäß in den Garraum stellen, und lassen Sie einen Teelöffel im Gefäß.
3. Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Erhitzen kurz stehen und rühren Sie sie vor der vorsichtigen Entnahme des Gefäßes aus dem Gerät nochmals um.

Achtung
Genauere Informationen dazu finden Sie im Mikrowellenkochbuch. Dies gilt besonders für das Garen oder Erhitzen von alkoholhaltigen Speisen.
Babynahrung in Gläsern oder Getränke in Babyflaschen müssen nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden. Dadurch wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und das Risiko des Verbrühens oder Verbrennens vermieden.
Nehmen Sie den Deckel bzw. Sauger unbedingt vor dem Erwärmen ab!

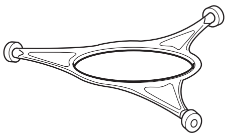
Produktbeschreibung



1 Bedienfeld
2 Grillelement
3 Beleuchtung
4 Tür

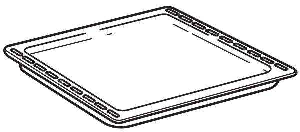
Zubehör

Drehtellerauflage



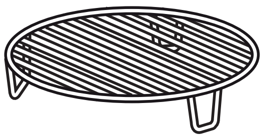
1x

Backblech



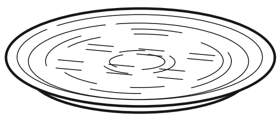
1x

Grillrost



1x

Glasdrehteller



1x

Allgemeines
Eine Reihe von Zubehörteilen kann käuflich erworben werden. Prüfen Sie vor dem Kauf, ob sie für das Mikrowellengerät geeignet sind.
Verwenden Sie bitte nur hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.
Stellen Sie Speisen und Zubehör so in das Mikrowellengerät, dass diese keinesfalls mit dessen Innenwänden in Berührung kommen.
Das gilt besonders dann, wenn die Zubehörteile aus Metall oder Metallteilen bestehen.
Wenn metallhaltige Zubehörteile mit den Innenwänden des Garraums in Berührung kommen, während die Mikrowelle in Betrieb ist, können Funken entstehen, und das Gerät kann beschädigt werden.
Aluminiumfolie kann unbedenklich zum Abdecken kleiner Lebensmittelbereiche benutzt werden, allerdings darf sie die Innenwände des Garraums nicht berühren.
Bevor Sie das Gerät einschalten, prüfen Sie stets, ob sich der Drehteller ungehindert drehen kann

Drehtellerauflage
Setzen Sie die Drehtellerauflage in das Gerät ein.
Die Drehtellerauflage muss immer unter dem Glasdrehteller eingesetzt werden. Legen Sie keine anderen Gegenstände auf die Drehtellerauflage.

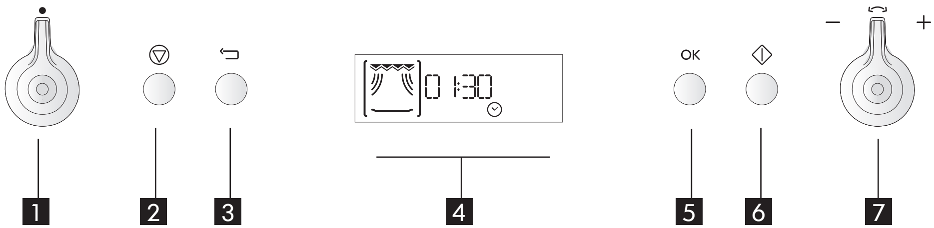
Glasdrehteller
Stellen Sie den Glasdrehteller auf die Drehtellerauflage.
Benutzen Sie den Glasdrehteller bei allen Zubereitungsarten. Er fängt herunter tropfende Flüssigkeiten und Speiseteilchen auf, so dass eine unnötige Verschmutzung des Innenraums vermieden wird.

Grillrost
Verwenden Sie den Grillrost beim Grillen oder im Kombinationsbetrieb (Mikrowelle und Grill).

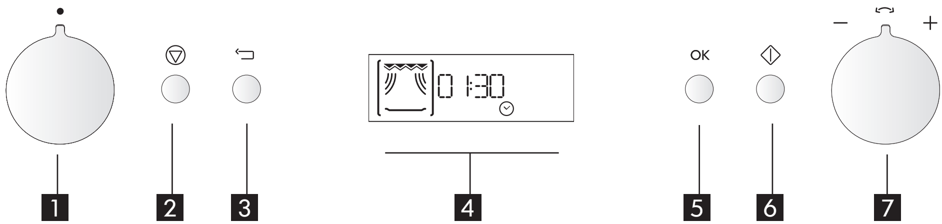
Backblech
Verwenden Sie das Backblech nur beim Heißluft- oder Grillbetrieb. Verwenden Sie es niemals im Kombinationsbetrieb mit Mikrowelle.

Bedienfeld

EXEMPLARISK



GENAST



1 Multifunktionsknopf
2 Stopptaste
3 Zurück-Taste
4 Display
5 OK-Taste
6 Start -Taste
7 Einstellknopf

Täglicher Gebrauch

Startschutz / Kindersicherung
Diese automatische Sicherheitsfunktion wird eine Minute, nachdem das Gerät in den „Bereitschaftsmodus" zurückgekehrt ist, aktiviert. (Das Gerät befindet sich im Bereitschaftsmodus, wenn die Uhrzeit im 24-Stunden-Format angezeigt wird oder, falls die Uhr nicht eingestellt wurde, wenn keine Anzeige erscheint).
Die Sicherheitsverriegelung wird erst dann freigegeben, wenn die Tür geöffnet oder geschlossen wird, z. B. wenn Speisen in die Mikrowelle gestellt werden. Andernfalls zeigt das Display die Meldung "DOOR" (Tür) an.

Abkühlen
Nach Abschluss einer Funktion startet das Gerät unter Umständen einen Abkühlvorgang. Das ist normal. Danach schaltet sich das Gerät automatisch ab.
Ist die Temperatur höher als 100 °C, werden "HOT" (heiß) und die aktuelle Garraumtemperatur angezeigt, wenn sich der Ofen im Standbymodus befindet. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Garrauminnenwände berühren, wenn Sie Speisen aus dem Gerät entnehmen. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe.
Die Warnung "HOT" (heiß) bleibt solange aktiv, bis die Garraumtemperatur unter 50 °C abgesunken ist.
Der Abkühlvorgang kann ohne Schaden für das Gerät unterbrochen werden. Dazu die Tür öffnen.

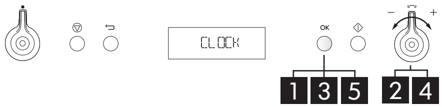
Einstellungen
Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird, werden Sie aufgefordert, die Uhr einzustellen.
Nach einem Stromausfall blinkt die Uhr und muss neu gestellt werden.
Ihr Gerät besitzt eine Reihe von Funktionen, die Sie beliebig einstellen können.



1. Drücken Sie die Stopptaste, bis die Einstellung angezeigt wird (ca. 3 Sek.).

2. Drehen Sie den Einstellknopf, um eine der folgenden Anpassungen vorzunehmen
   Zeit
   Ton
   ÖKO (ECO)
   Helligkeit
3. Drücken Sie die Stopptaste, um die Einstellfunktion zu verlassen und alle Änderungen zu speichern.

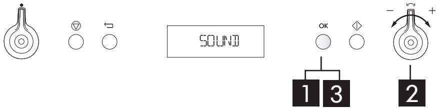
Uhr



1. Drücken Sie die OK-Taste (die linken Ziffern (für die Stunden) blinken).
2. Stellen Sie die Stunden mit dem Einstellknopf ein.
3. Drücken Sie die Start-Taste (die zwei rechten Ziffern (Minuten) blinken).
4. Stellen Sie die Minuten mit dem Einstellknopf ein.
5. Drücken Sie erneut die OK-Taste.

Die Uhr ist nun eingestellt und in Betrieb.
Soll die Zeitanzeige nach dem Einstellen der Uhr nicht mehr auf dem Display erscheinen, gehen Sie einfach erneut in den Modus zum Einstellen der Uhr und drücken die Stopptaste, während die Ziffern blinken.

Ton



1. Drücken Sie die OK-Taste.
2. Drehen Sie den Einstellknopf, um den Signalton ein- oder auszuschalten.
3. Drücken Sie die OK-Taste erneut, um die Änderung zu bestätigen.

Öko (Eco)



1. Drücken Sie die OK-Taste.
2. Drehen Sie den Einstellknopf, um die ÖKO-Funktion (ECO) an- oder auszuschalten.
3. Drücken Sie die OK-Taste erneut, um die Änderung zu bestätigen.

Wenn die ÖKO-Funktion (ECO) eingeschaltet ist, wird die Anzeige nach einer gewissen Zeit automatisch ausgeschaltet, um Energie zu sparen. Sie leuchtet automatisch wieder auf, sobald eine Taste gedrückt oder die Tür geöffnet wird.

Helligkeit



1. Drücken Sie die OK-Taste.
2. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Helligkeit Ihren Wünschen anzupassen.
3. Drücken Sie die OK-Taste erneut, um die Änderung zu bestätigen.

Schnellstartfunktion (Jet Start)

Diese Funktion dient zum schnellen Aufwärmen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt, z. B. klare Suppen, Kaffee oder Tee.



Drücken Sie mit dem Knopf in der aufrechten Position die Start-Taste, um die Schnellstartfunktion (JET) einzuschalten.
Der Schnellstart beginnt automatisch mit der vollen Mikrowellenleistung und einer Garzeit von 30 Sekunden. Mit jedem weiteren Tastendruck wird die Zeit um 30 Sekunden verlängert.
Die Garzeit können Sie auch durch Drehen des Einstellknopfes verlängern bzw. verkürzen.

Garen und Aufwärmen mit Mikrowellen

Diese Funktion dient zum normalen Garen und Aufwärmen von Gemüse, Fisch, Kartoffeln und Fleisch.



1. Drehen Sie den Multifunktionsknopf, bis Sie die Mikrowellen-Funktion gefunden haben.
2. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen.
3. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. Stellen Sie die Garzeit mit dem Einstellknopf ein.
5. Drücken Sie die Start-Taste.

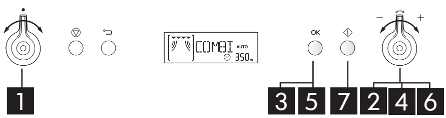
Sobald der Garvorgang gestartet wurde,kann die Garzeit einfach durch Drücken der Start-Taste in 30-Sekunden-Schritten erhöht werden. Mit jedem Tastendruck wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert.

Die Garzeit können Sie auch durch Drehen des Einstellknopfes verlängern bzw. verkürzen.
Sie können die Leistungsstufe während des Garens ändern, indem Sie die Zurück-Taste (BACK) drücken und dann den Einstellknopf entsprechend drehen.

Leistungsstufe

Nur Mikrowelle	
Leistungsstufe	Gebrauchsempfehlung:
900 W	Zum Aufwärmen von Getränken, Wasser, klaren Suppen, Kaffee, Tee oder anderen Speisen mit hohem Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, falls die Speise Ei oder Sahne enthält.
750 W	Garen von Gemüse, Fleisch etc.
650 W	Garen von Fisch.
500 W	Schonendere Zubereitung, z. B. bei Saucen mit hohem Eiweißgehalt, Käse und Eierspeisen, sowie zum Fertigkochen von Eintopfgerichten.
350 W	Zum Köcheln von Eintopfgerichten und zum Schmelzen von Butter und Schokolade.
160 W	Auftauen. Weichmachen von Butter und Käse.
90 W	Weichermachen von Eiskrem.
0 W	Wenn nur der Kurzzeitmesser verwendet werden soll.

Kombizyklus
Benutzen Sie diese Funktion zur Zubereitung von Gratins, Lasagne, Geflügel und Folienkartoffeln.

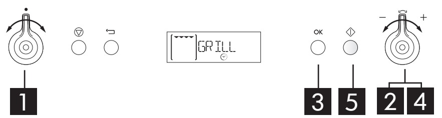


1. Drehen Sie den Multifunktionsknopf, bis Sie die Kombinationsfunktion Combi gefunden haben.
2. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Grill-Leistungsstufe einzustellen.
3. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
4. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen.
5. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
6. Stellen Sie die Garzeit mit dem Einstellknopf ein.
7. Drücken Sie die Start-Taste.

Für den Kombinationsbetrieb mit der Grillfunktion wurde die maximale Mikrowellenleistung werkseitig begrenzt.
Es ist möglich, die Mikrowelle abzuschalten. Dazu muss die Mikrowellenleistung auf 0 Watt gesetzt werden. Wenn 0 Watt eingestellt ist, schaltet die Mikrowelle nur in den Grillmodus.

Kombizyklus	
Leistungsstufe	Gebrauchsempfehlung:
650 W	Garen von Gemüse und Gratins
350–500 W	Garen von Geflügel und Lasagne
160–350 W	Garen von Fisch und tiefgefrorenen Gratins
160 W	Garen von Fleisch
90 W	Gratinieren von Obst

Grill



Benutzen Sie diese Funktion, um Ihren Speisen schnell eine knusprig-braune Kruste zu verleihen.

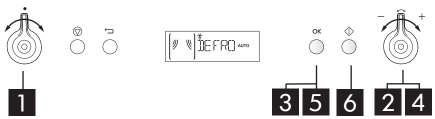
1. Drehen Sie den Multifunktionsknopf, bis Sie die Grill-Funktion gefunden haben.
2. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Grill-Leistungsstufe einzustellen.

3. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
4. Stellen Sie die Garzeit mit dem Einstellknopf ein.
5. Drücken Sie die Start-Taste.

Legen Sie das Gargut auf den Grillrost. Wenden Sie die Speisen während des Garvorgangs.
Nur hitzebeständiges und grillfestes Kochgeschirr verwenden.

WICHTIG: Verwenden Sie zum Grillen keine Utensilien aus Kunststoff. Sie würden schmelzen. Auch Papier oder Gegenstände aus Holz sind dafür nicht geeignet.

Automatische Auftaufunktion
Diese Funktion dient zum Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Brot.
Die automatische Auftaufunktion Auto Defrost ist nur für Speisen mit einem Nettogewicht von 100 g bis 3 kg vorgesehen.
Die Speise stets auf den Glasdrehteller stellen.



1. Drehen Sie den Multifunktionsknopf, bis Sie die automatische Auftaufunktion Auto Defrost gefunden haben.
2. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Lebensmittelkategorie auszuwählen.
3. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. Stellen Sie das Gewicht mit dem Einstellknopf ein.
5. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
6. Drücken Sie die Start-Taste.

Gewicht:
Bei dieser Funktion muss das Nettogewicht der Speise bekannt sein. Das Gerät berechnet anschließend automatisch die Zeit bis zur Beendigung des Vorgangs.
Wenn das Gewicht nicht dem empfohlenen Wert entspricht: Befolgen Sie die Anweisung im Abschnitt "Garen und Auftauen mit Mikrowellen" und stellen Sie beim Auftauen 160 W ein.

Tiefgekühlte Speisen:
Wählen Sie ein niedrigeres Gewicht, falls die Speisen wärmer sind als die Tiefkühltemperatur (-18 °C).
Wählen Sie ein höheres Gewicht, wenn die Speisen kälter als die Tiefkühltemperatur (-18 °C) sind.

Lebensmittel	Tipps
Fleisch  (100 g bis 2,0 kg)	Hackfleisch, Koteletts, Steaks oder Braten. Wenden Sie das Gargut, wenn das Gerät Sie dazu auffordert.
Geflügel  (100 g bis 3,0 kg)	Ganze Hähnchen, Hähnchenstücke oder Hähnchenfilets. Wenden Sie das Gargut, wenn das Gerät Sie dazu auffordert.
Fisch  (100 g bis 2,0 kg)	Ganze Fische, Fischsteaks oder Fischfilets. Wenden Sie das Gargut, wenn das Gerät Sie dazu auffordert.
Gemüse  (100 g bis 2,0 kg)	Mischgemüse, Erbsen, Brokkoli usw. Wenden Sie das Gargut, wenn Sie das Gerät dazu auffordert.
Brot  (100 g bis 2,0 kg)	Brotlaibe, süße oder herzhafte Brötchen. Wenden Sie das Gargut, wenn das Gerät Sie dazu auffordert.

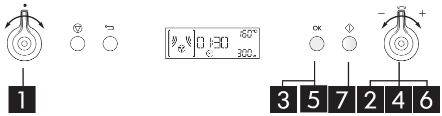
Bei Lebensmitteln, die nicht in nachstehender Tabelle enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, verfahren Sie entsprechend dem Kapitel „Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" und wählen Sie zum Auftauen 160 W.

WICHTIG: Legen Sie niemals gefrorene Lebensmittel direkt auf einen heißen Drehteller. Stellen Sie einen Teller auf den Drehteller und legen Sie die Lebensmittel auf den Teller.

Tiefkühlkost in Plastikbeuteln, Klarsichtfolie oder Kartons können Sie direkt mit der Verpackung auftauen, solange diese Verpackungen keine Metallteile (z. B. Drahtverschlüsse) enthalten.
Die Auftauzeit wird auch durch die Verpackungsform beeinflusst. Speisen in flachen Verpackungen tauen schneller auf als dicke Blöcke.
Trennen Sie einzelne Speisestücke, sobald diese antauen.
Einzelne Scheiben tauen schneller auf.
Decken Sie bestimmte Speisebereiche (z. B. Hähnchenschenkel oder -flügel) mit Alufolie-Stücken ab, sobald diese warm werden.
Wenden Sie große Speisestücke nach halber Auftauzeit.
Gekochtes, Geschmortes und Fleischsoßen tauen besser auf, wenn sie während des Auftauprozesses umgerührt werden.
Die Auftauzeit sollte lieber etwas geringer bemessen und der Auftauprozess während der Stehzeit abgeschlossen werden.
Mit einer Stehzeit von einigen Minuten ergibt sich immer ein besseres Auftauergebnis, da sich die Temperatur gleichmäßiger im Lebensmittel verteilen kann.

Manuelles Auftauen
Gehen Sie beim manuellen Auftauen entsprechend dem Kapitel “Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle” vor und stellen Sie die Leistung auf 160 W ein.
Überprüfen Sie den Auftaugrad der Speisen in regelmäßigen Abständen. Mit der Zeit wissen Sie aus Erfahrung, welche Einstellungen die unterschiedlichen Mengen benötigen.

MW-Heißluftbetrieb
Diese Funktion eignet sich zum Garen von Bratenfleisch, Geflügel, gebackenen Kartoffeln, Tiefkühlgerichten, Biskuitkuchen, Gebäck, Fisch und Pudding.

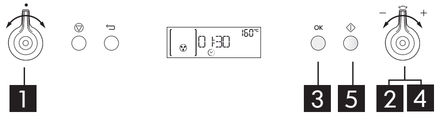


1. Drehen Sie den Multifunktionsknopf, bis Sie die Funktion MW-Heißluftbetrieb (MW-Forced Air) gefunden haben (die Standardtemperatur und die Mikrowellenleistung werden angezeigt).
2. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Temperatur einzustellen.
3. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
4. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen.
5. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Sie gelangen automatisch zur nächsten Einstellung.
6. Stellen Sie die Garzeit mit dem Einstellknopf ein.
7. Drücken Sie die Start-Taste.

Legen Sie das Gargut immer auf den Grillrost, damit die Luft ungehindert um die Speise zirkulieren kann. Nach dem Beginn des Heizvorgangs kann die Garzeit ganz einfach mit dem Multifunktionsknopf nachgestellt werden. Benutzen Sie die Zurück-Taste, um die Leistungsstufe oder die Endtemperatur zu ändern. Die Mikrowellen-Leistungsstufe kann auf 0 W eingestellt werden.
Für den Kombinationsbetrieb mit der Umluftfunktion wurde die maximale Mikrowellenleistung werkseitig begrenzt.

MW-Heißluftbetrieb	
Leistungsstufe	Empfohlene Leistungsstufe:
350 W	Garen von Geflügel, Fisch und Gratins
160 W	Garen von Braten
90 W	Backen von Brot und Kuchen

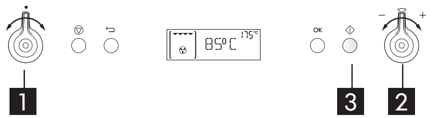
Heißluft
Benutzen Sie diese Funktion zur Zubereitung von Meringuen, Gebäck, Biskuitkuchen, Aufläufen, Geflügel und Braten.



1. Drehen Sie den Multifunktionsknopf, bis Sie die Funktion Heißluftbetrieb (Forced Air) gefunden haben (die Standardtemperatur wird angezeigt).
2. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Temperatur einzustellen.
3. Drücken Sie die OK-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. Stellen Sie die Garzeit mit dem Einstellknopf ein.
5. Drücken Sie die Start-Taste.

Legen Sie das Gargut immer auf den Grillrost, damit die Luft ungehindert um die Speise zirkulieren kann.
Verwenden Sie das Backblech zum Backen von Kleingebäck, z. B. Plätzchen oder Brötchen.
Nach dem Beginn des Heizvorgangs kann die Garzeit ganz einfach mit dem Multifunktionsknopf nachgestellt werden. Benutzen Sie die Zurück-Taste, um die Endtemperatur nochmals zu ändern.

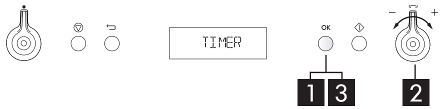
Vorheizen
Diese Funktion eignet sich zum Vorheizen des leeren Garraums.
Beim Vorheizen muss der Garraum ebenso wie bei konventionellen Backöfen vor dem Kochen oder Backen leer sein.



1. Drehen Sie den Multifunktionsknopf, bis Sie die Vorheiz-Funktion (Pre-heat) gefunden haben (die Standardtemperatur wird angezeigt).
2. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Temperatur einzustellen.
3. Drücken Sie die Start-Taste. Während des Schnellaufheizvorgangs wird die aktuelle Garraumtemperatur angezeigt.

Stellen Sie vor oder während des Vorheizvorgangs keine Speisen in den Garraum. Sie können durch die starke Hitzeentwicklung anbrennen. Nach dem Beginn des Vorheizvorgangs kann die Gartemperatur noch durch Drehen des Einstellknopfes nachgestellt werden. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, wird die eingestellte Temperatur 10 Minuten lang beibehalten, bevor abgeschaltet wird.
Stellen während dieses Zeitraums die Lebensmittel in den Garraum und wählen Sie Heißluftbetrieb (Forced Air) oder MW-Heißluftbetrieb (MW+Forced Air), um den Garvorgang zu starten.

Kurzzeitmesser
Verwenden Sie diese Funktion, wenn Sie eine Zeitschaltuhr zur genauen Messung der Zeit für verschiedene Vorgänge benötigen, z. B. zum Kochen von Eiern oder zum Gehenlassen von Teig vor dem Backen usw.



1. Drehen Sie den Multifunktionsknopf, bis TIMER (Kurzzeitmesser) angezeigt wird.
2. Drehen Sie den Einstellknopf, um den Kurzzeitmesser wie gewünscht einzustellen.
3. Drücken Sie die OK-Taste.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.
Durch Drücken der Stop-Taste vor Ablauf der eingestellten Garzeit wird der Kurzzeitmesser auf Null zurückgesetzt.

Reinigung und Pflege

Im Normalfall müssen Sie das Gerät nur reinigen.
Wird das Gerät nicht laufend sauber gehalten, kann dies zur Abnutzung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Gerätes verringern und evtl. zu gefährlichen Situationen führen kann.

WICHTIG: Verwenden Sie keine Topfreiniger aus Metall, Scheuermittel, Topfkratzer aus Stahlwolle und keine groben Reinigungstücher usw., da diese das Bedienfeld sowie die Innen- und Außenflächen des Gerätes beschädigen können. Benutzen Sie zum Reinigen einen Schwamm und ein mildes Reinigungsmittel oder ein Papiertuch mit Glasreiniger-Spray. Sprühen Sie den Glasreiniger auf das Papiertuch.
Sprühen Sie niemals direkt in das Gerät.
Entfernen Sie in regelmäßigen Abständen, besonders wenn etwas übergelaufen ist, den Drehteller und den Drehtellerhalter und reinigen Sie den Boden des Geräts.
Verwenden Sie das Mikrowellengerät nur mit korrekt eingesetztem Drehteller.

WICHTIG: Nehmen Sie die Mikrowelle erst wieder in Betrieb nehmen, wenn der Drehteller nach der Reinigung wieder eingesetzt ist.
Verwenden Sie nur milde Reinigungsmittel, Wasser und ein weiches Tuch zum Reinigen der Innenraumflächen sowie der Innen- und Außenseite der Gerätetür und der Türöffnung.

WICHTIG: Fettspritzer oder Speisereste dürfen sich nicht um die Tür herum festsetzen.
Bei hartnäckiger Verschmutzung erhitzen Sie eine Tasse Wasser 2 bis 3 Minuten lang im Garraum. Der Dampf weicht den Schmutz auf.

WICHTIG: Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger.

Unangenehmer Geruch im Garraum lässt sich beseitigen, wenn ein Glas Wasser mit Zitronensaft auf den Drehteller gestellt wird und das Wasser einige Minuten lang kocht.
Den Grillstab brauchen Sie nicht zu reinigen, da durch die starke Hitze Fettspritzer verdampfen. Die obere Wand des Garraums über dem Grillstab sollten Sie jedoch regelmäßig reinigen. Verwenden Sie dazu warmes Wasser, ein Reinigungsmittel und einen Schwamm.
Wenn der Grill nicht regelmäßig verwendet wird, sollte er einmal im Monat für 10 Minuten eingeschaltet werden, um Spritzer verdampfen zu lassen.

Spülmaschinenfestes Zubehör

- Drehtellerauflage
- Glasdrehteller
- Grillrost

Störung - Was tun?

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker steckt nicht in der Steckdose, oder das Gerät ist nicht angeschlossen.	Prüfen Sie Ihre Sicherungen und stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung nicht unterbrochen ist.
	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Vor einem erneuten Versuch die Tür öffnen und wieder schließen.
Eine der folgenden Meldungen wird angezeigt: F2, F3C, F7 oder Err2, Err3, Err5.	Das Gerät hat eine Störung einer seiner Sensoren erfasst oder eine ähnliche Störung.	Den Netzstecker des Geräts ziehen und zehn Minuten warten. Danach das Gerät anschließen und erneut versuchen, es in Betrieb zu nehmen. Bleibt das Problem bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundenservice.
Die Speisen sind ungleichmäßig erhitzt.	Sehr dünne Teile wie Hähnchenflügelspitzen o. ä. wurden nicht abgedeckt.	Decken Sie dünnere Teile mit Alufolie ab.
	Die Speise wurde mit einer zu hohen Leistungsstufe erhitzt.	Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe.
	Der Drehteller dreht sich nicht mehr.	Sind Drehtellerauflage und Drehteller richtig eingesetzt? Die Speisen müssen genau in der Mitte liegen und dürfen die Wände des Garraums nicht berühren.
Die Speise dreht sich nicht.	Der Drehteller dreht sich nicht mehr.	Sind Drehtellerauflage und Drehteller richtig eingesetzt? Ist der Boden des Garraums sauber?

Kundendienst

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in "Störung - was tun?" beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
2. Das Gerät aus und wieder einschalten. Ist die Störung behoben?

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte den IKEA Kundendienst an.

Sie benötigen dabei folgende Angaben:

- die Art der Störung;
- den genauen Gerätetyp und die Modellnummer des Geräts;
- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort "Service" auf dem Typenschild) befindet sich an der Innenkante des Backofeninnenraums (bei offener Backofentür sichtbar):
- Ihre vollständige Anschrift;
- Ihre Telefonnummer.

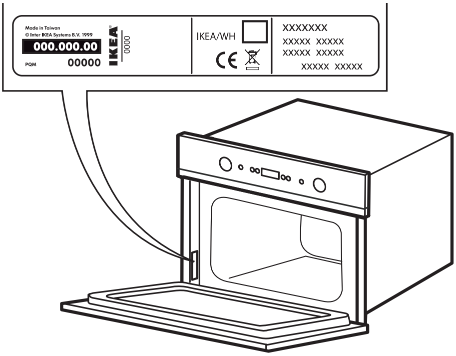
SERVICE 0000 000 00000

Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an den IKEA Kundendienst (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

Technische Daten

Netzspannung	230 V / 50 Hz
Eingangsnennleistung	2800 W
Sicherung	16 A
Ausgangsleistung MW	900 W
Grillfunktion	1600 W
Unter-/Oberhitze	1200 W
Außenabmessungen (H x B x T)	455 x 595 x 565
Garraum-Innenabmessungen (H x B x T)	210 x 450 x 420

Die technischen Informationen stehen auf dem Typenschild im Gerät.



Daten zum Testen der Heizleistung in Übereinstimmung mit IEC 60705.
Die Internationale Elektrotechnische Kommission hat einen Standard für Vergleichstests der Heizleistung verschiedener Mikrowellengeräte entwickelt. Für dieses Gerät empfehlen wir Folgendes:

Test	Menge	Ungefähre Dauer	Leistungsstufe	Behälter/Gefäß
12.3.1	1000 g	12 - 13 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 1/2 min	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13 - 14 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28 - 30 min	Heißluft 190 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	28 - 30 min	Heißluft 175 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30 - 32 min	Heißluft 210°C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	10 min	160 W	

In Übereinstimmung mit IEC 60350.
Die Internationale Elektrotechnische Kommission hat einen Standard für Vergleichstests der Heizleistung verschiedener Geräte entwickelt. Für dieses Gerät empfehlen wir Folgendes:

Test	Ungefähre Dauer	Temperatur	Vorgeheiztes Gerät	Zubehör
8.4.1	30 - 35 min	150 °C	Nein	Backblech
8.4.2	18 - 20 min	170 °C	Ja	Backblech
8.5.1	33 - 35 min	160 °C	Nein	Grillrost
8.5.2	65 - 70 min	160-170 °C	Ja	Grillrost

HINWEIS: diese Information ist nur für einen qualifizierten Techniker.

Aufstellung

Montage des Geräts
Befolgen Sie zum Installieren des Geräts die mitgelieferte separate Montageanleitung.

Kindersicherung

Näheres zum Öffnen der Tür mit dem Sicherheitselement siehe Abb. 1.

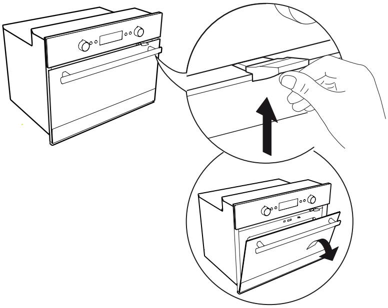


Abb. 1

Das Türsicherheitselement kann durch Befolgen der Bildsequenzen abgebaut werden (siehe Abb. 2).

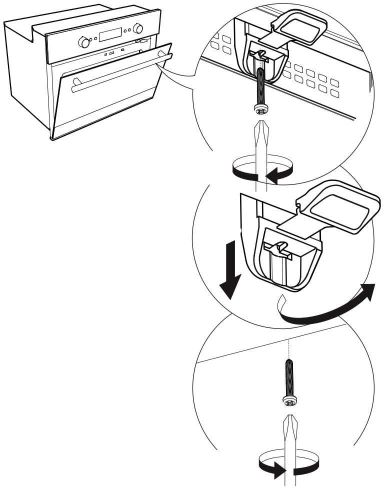
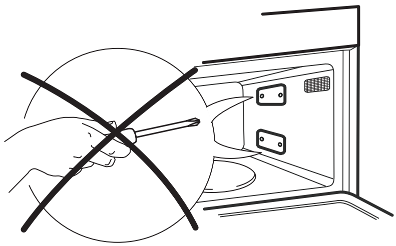


Abb. 2

Anschluss an das Stromnetz

Vor dem Anschließen
Die Spannung auf dem Typenschild muss der Spannungsversorgung in Ihrem Haus entsprechen.
Entfernen Sie nicht die Platten zum Schutz der Mikrowellenluftkanäle an der Seite des Garraums. Sie verhindern, dass Fett und Speiseteilchen in die Mikrowellenluftkanäle gelangen.



Vor der Montage muss der Garraum des Geräts leer sein.
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist.
Die Tür muss dicht mit dem Rahmen abschließen und die innen liegende Türdichtung darf nicht beschädigt sein.
Entfernen Sie alle Gegenstände aus dem Gerät und reinigen Sie die Innenflächen mit einem weichen, feuchten Tuch.

Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, wenn es heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Tauchen Sie das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser. Halten Sie das Kabel von heißen Flächen fern. Andernfalls könnten Stromschlag, Brand oder sonstige Gefährdungen die Folge sein.

Nach dem Anschließen
Das Gerät kann nur in Betrieb genommen werden, wenn die Tür fest geschlossen ist.
Die Erdung dieses Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben.
Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden, die infolge Missachtung der o. g. Vorschriften entstehen sollten.
Der Hersteller haftet nicht für Probleme, die sich aus der Nichtbeachtung dieser Anweisungen durch den Nutzer ergeben.

Hinweise zum Umweltschutz

Die Verpackung besteht aus 100 % recyclingfähigem Material und ist daher mit dem Recycling-Symbol gekennzeichnet [♺]. Beachten Sie bei der Entsorgung die örtlichen Bestimmungen. Bewahren Sie Verpackungsmaterial, das eine potenzielle Gefahr darstellt (Kunststoffbeutel, Styropor usw.), nicht in der Reichweite von Kindern auf.
In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist dieses Gerät mit einer Markierung versehen. Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden potenzielle Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produkts entstehen können.

Konformitätserklärung CE

Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie (CE) Nr. 1935/2004. Es wurde den Sicherheitsanforderungen der "Niederspannungsrichtlinie" 2006/95/EG (die 73/23/EWG und nachfolgende Änderungen ersetzt), den Schutzvorschriften der EMV-Richtlinie 2004/108/EWG entsprechend entwickelt, gebaut und in den Handel gebracht.

Das Symbol auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen ist es an die zuständige Sammelstelle für die Wiederverwertung elektrischer und elektronischer Geräte auszuhändigen.
Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.
Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Hausmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über die Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.
Das Gerät vor dem Verschrotten durch Abschneiden des Netzkabels unbrauchbar machen.

IKEA GARANTIE

Wie lange ist die IKEA Garantie gültig?
Die Garantie gilt fünf (5) Jahre ab dem Kaufdatum von bei IKEA gekauften Geräten, es sei denn, es handelt sich um Geräte der Marke “LAGAN”. Bei diesen Geräten gilt eine Garantie von zwei (2) Jahren. Als Kaufnachweis ist das Original des Einkaufsbeleges erforderlich. Werden im Rahmen der Garantie Arbeiten ausgeführt, verlängert sich dadurch nicht die Garantiezeit für das Gerät.

Welche Geräte sind nicht von der 5-(Fünf)-Jahres-Garantie abgedeckt?
Die Geräte der Marke LAGAN und alle bei IKEA vor dem 1. August 2007 gekauften Geräte.

Wer übernimmt den Service?
IKEA führt die Serviceleistungen über sein eigenes Kundendienstnetz oder einen autorisierten Servicepartner aus.

Was deckt diese Garantie ab?
Die Garantie deckt Gerätefehler ab, die aufgrund einer fehlerhaften Konstruktion oder aufgrund von Materialfehlern nach dem Datum des Einkaufs bei IKEA entstanden sind. Die Garantie gilt nur für den Hausgebrauch des betreffenden Gerätes. Ausnahmen sind unter der Überschrift “Was deckt die Garantie nicht ab?” erläutert. Innerhalb der Garantiefrist werden die Kosten für Reparatur, Ersatzteile sowie die Arbeits- und Fahrtkosten übernommen, vorausgesetzt, das Gerät ist ohne besonderen Aufwand für eine Reparatur zugänglich. Die EU-Richtlinien (Nr. 99/44/EG) und die jeweiligen örtlichen Bestimmungen gelten unter diesen Bedingungen. Ersetzte Teile gehen in das Eigentum von IKEA über.

Was unternimmt IKEA, um das Problem zu lösen?
Der IKEA Kundendienst begutachtet das Produkt und entscheidet nach eigenem Ermessen, ob ein Garantieanspruch besteht. Wenn die Garantie geltend gemacht werden kann, wird IKEA durch seinen eigenen Kundendienst oder einen autorisierten Servicepartner nach eigenem Ermessen das schadhafte Produkt entweder reparieren oder durch ein gleiches oder vergleichbares Produkt ersetzen.

Was deckt diese Garantie nicht ab?
- Normale Abnutzungen und Beschädigungen.
- Vorsätzlich oder fahrlässig herbeigeführte Schäden, Beschädigungen infolge Missachtung der Bedienungsanleitung, unsachgemäßer Installation, falschen Spannungsanschlusses, Beschädigung durch chemische oder elektrochemische Reaktionen, inklusive von Korrosions- oder Wasserschäden diese sind nicht beschränkt auf Schäden durch ungewöhnlich hohen Kalkgehalt im Wasser, Beschädigungen durch aussergewöhnliche Umweltbedingungen.
- Verbrauchs- und Verschleißteile wie Batterien und Glühlampen.
- Nichtfunktionelle und dekorative Teile, die den normalen Gebrauch nicht beeinflussen, sowie Kratzer oder mögliche Farbveränderungen.
- Zufallsschäden durch Fremdkörper, Substanzen oder Reinigungsarbeiten an Filtern, Abflüssen oder Wasch-/Spülmittelfächern.
- Schäden an folgenden Teilen: Glaskeramik, Zubehör, Geschirr- und Besteckkörbe, Zu- und Ablaufschläuche, Dichtungen, Glühlampen und deren Abdeckungen, Siebe, Knöpfe, Gehäuse und Gehäuseteile. Soweit nicht nachgewiesen wird, dass solche Schäden auf Herstellungsmängel zurückzuführen sind.
- Fälle, in welchen der gerufene Servicetechniker keinen Fehler finden konnte.
- Reparaturen, die nicht von unserem eigenen Kundendienst oder -einem

Servicevertragspartner ausgeführt oder bei denen keine Originalteile verwendet wurden.
- Durch fehlerhafte oder unvorschriftsmäßige Installation erforderliche Reparaturen.
- Die reparatur von Schäden, die durch eine gewerbliche Nutzung des Gerätes entstanden sind. gewerbliche Nutzung des Gerätes.
- Transportschäden. Wenn der Kunde das Produkt selbst nach Hause oder zu einer anderen Adresse transportiert, ist IKEA von der Haftung für Transportschäden jeder Art freigestellt. Liefert IKEA das Produkt direkt an die Kundenadresse, werden eventuelle Transportschäden durch IKEA gedeckt.
- Kosten für die Installation des IKEA-Gerätes.
  Wenn jedoch der IKEA-Kundendienst oder ein Servicevertragspartner im Rahmen der Garantie Reparaturen ausführt oder das Gerät ersetzt, installiert der Kundendienst oder der Servicevertragspartner das ausgebesserte Gerät oder das Ersatzgerät, falls dies erforderlich sein sollte.

Als Ausnahme gilt die fehlerfreie Installation durch qualifizierte Fachleute unter Verwendung von Originalteilen, um das Gerät den technischen Sicherheitsvorschriften eines anderen EU-Landes anzupassen.

Gültigkeit der länderspezifischen Bestimmungen
IKEA räumt Ihnen eine spezielle Garantie ein, die die gesetzlichen Gewährleistungsrechte, die von Land zu Land jedoch unterschiedlich sein können, mindestens abdeckt bzw. erweitert. Allerdings schränken diese Bedingungen in keiner Weise die landesweit geltenden Verbraucherrechte ein.

Gültigkeitsbereich
Für Geräte, die einem EU-Land gekauft und in ein anderes EU-Land mitgenommen werden, wird der Kundendienst gemäß den Garantierichtlinien im neuen Land übernommen. Eine Verpflichtung zur Durchführung von Leistungen im Rahmen der Garantie besteht nur dann, wenn das Gerät gemäß der Montageanleitung und gemäß:
- den technischen Spezifikationen des Landes, in dem der Garantieanspruch erfolgt;
- den Montageinstruktionen und Informationen im Benutzerhandbuch entspricht.

Der engagierte Kundendienst für IKEA Geräte
Der IKEA-Service steht Ihnen bei folgenden Fragen / Anliegen gerne zur Verfügung:
- Wenn Sie einen Kundendienst im Rahmen der Garantie benötigen
- Bei Fragen zur Installation Ihres IKEA-Gerätes in den IKEA-Möbelkörper
- Wenn Sie Fragen zu den Funktionen Ihres IKEA-Gerätes haben.

Um Ihnen möglichst schnell und kompetent weiterhelfen zu können, bitten wir Sie, sich vorher die Montage- und Gebrauchsanweisung Ihres Gerätes genauestens durchzulesen.

So erreichen Sie unseren Service



Gehen Sie dazu auf die letzte Seite dieser Broschüre. Dort finden Sie eine Übersicht mit den entsprechenden Telefonnummern und Kontaktdaten unserer autorisierten Kundendienste.

Damit wir Ihnen im Falle einer Störung jederzeit schnell helfen können, bitten wir Sie, die in diesem Handbuch aufgeführten Rufnummern zu verwenden. Wenden Sie sich jeweils an die für den betreffenden Gerätetyp angegebene Rufnummer. Halten Sie dazu bitte die (8-stellige) IKEA Artikelnummer und die

12-stellige Servicenummer (auf dem Geräte-Typschild vermerkt) Ihres IKEA Gerätes bereit.

BEWAHREN SIE DEN KAUFBELEG GUT AUF!
Unser Service kann einen Garantieanspruch nur unter Vorlage dieses Beleges akzeptieren. Auf dem Kaufbeleg ist auch die IKEA Bezeichnung und Artikelnummer (8-stelliger Code) für jedes der Geräte, die Sie gekauft haben, vermerkt.

Benötigen Sie weiteren Rat und Unterstützung?
Bei allen anderen, nicht kundendienstspezifischen Fragen, bitten wir Sie, sich an Ihr nächstgelegenes IKEA-Einrichtungshaus zu wenden. Wir empfehlen Ihnen, sich vorher die dem Gerät beigefügten Unterlagen genauestens durchzulesen.

Table des matières

Consignes de sécurité

Lire attentivement et conserver pour toute consultation ultérieure.
Veillez à ne pas chauffer ou utiliser de matériaux inflammables à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées seraient susceptibles de provoquer un incendie ou une explosion.
N'utilisez jamais votre four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres produits combustibles. Ils pourraient s'enflammer.
Si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du four prenait feu, ou que vous constatez de la fumée, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four et la ventilation. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.
Ne cuisez pas les aliments de façon excessive. Ils pourraient s'enflammer.
Ne laissez pas le four sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.
N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.

Œufs
N'utilisez pas votre four micro-ondes pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.
Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, uniquement si ces enfants et personnes sont placés sous la surveillance d'une personne responsable ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil.
Interdisez aux enfants de jouer avec l'appareil.
Les opérations d'utilisation, de nettoyage et d'entretien quotidien ne doivent pas être réalisées par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous la surveillance d'une personne responsable.

⚠ **AVERTISSEMENT !** L'appareil et ses composants accessibles peuvent devenir chauds en cours d'utilisation.
Évitez tout contact avec les résistances.
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil ou être surveillés en permanence.
N'utilisez pas le four micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de la pression peut les endommager lors de l'ouverture ou les faire exploser.

Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, utilisez un cordon d'origine disponible auprès du service après-vente. Le remplacement du cordon d'alimentation doit uniquement être réalisé par un agent d'entretien spécialisé.
L'entretien de l'appareil doit uniquement être effectué par un agents d'entretien spécialisé. Il est dangereux pour quiconque ne possédant pas les connaissances requises d'assurer des opérations d'entretien ou de réparation impliquant la dépose des panneaux de protection contre les expositions à l'énergie des micro-ondes. Ne démontez aucun panneau.
Contrôlez régulièrement l'état des joints et de l'encadrement de la porte. Si ces zones sont endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le réparer par un technicien spécialisé.

Précautions importantes

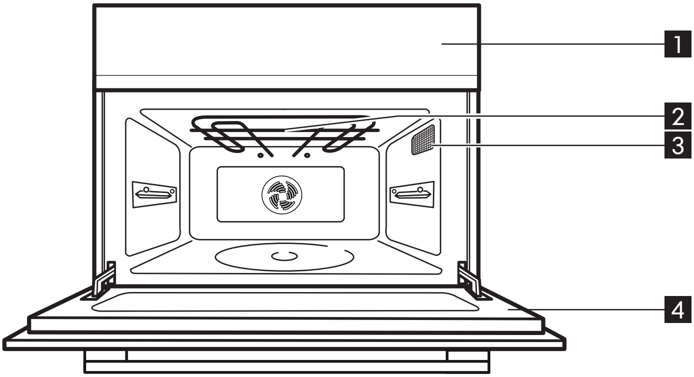
Généralités
Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation à des fins domestiques !
Cet appareil est conçu pour être encastré. Ne l'utilisez pas en pose libre.
Cet appareil est conçu pour chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments ou de textiles et le chauffage de coussins chauffants, de chaussons, d'éponges, de serviettes humides et autres articles similaires peut être à l'origine de blessures, d'une ignition ou d'un incendie.
Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide. Le cas échéant, un endommagement de l'appareil risquerait de se produire.
Si vous vous exercez à le programmer, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.
N'utilisez pas la cavité du four pour y ranger des objets.
Enlevez les fermetures métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.

Fritures
N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire des aliments, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.
Afin d'éviter de vous brûler, utilisez des gants isolants ou des maniques pour toucher les récipients ou les parties du four après la cuisson.

Liquides
Par exemple, boissons ou eau. Dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans produire de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement.
Pour éviter ce risque, prenez les précautions suivantes :
1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et col étroit.
2. Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four et laissez la petite cuillère dans le récipient.
3. Après avoir chauffé le liquide, attendez quelques secondes et remuez de nouveau avant de sortir le récipient du four avec précaution.

Attention
Reportez-vous systématiquement à un livre de recettes au micro-ondes pour plus de détails sur ce type de cuisson. En particulier, si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.
Après avoir réchauffé des aliments pour bébé (biberons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir. Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'ébouillantage.
Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer les aliments !

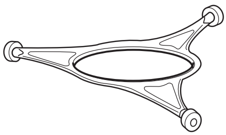
Description de l'appareil



1 Bandeau de commande
2 Élément chauffant du gril
3 Éclairage cavité
4 Porte

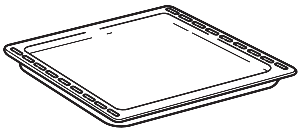
Accessoires

Support du plateau tournant



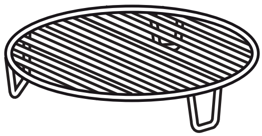
1x

Plaque à pâtisserie



1x

Grille métallique



1x

Plateau tournant en verre



1x

Généralités
De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien aux micro-ondes.
Vérifiez que les ustensiles sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.
Lorsque vous placez des aliments et des accessoires dans le four micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four.
Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.
Un contact entre des ustensiles métalliques et les parois du four en cours de cuisson peut être à l'origine d'étincelles susceptibles d'endommager le four.
L'utilisation de papier aluminium pour protéger des sections restreintes d'aliments ne pose pas de problème de sécurité dans la mesure où il n'entre pas en contact avec les parois intérieures du four.
Assurez-vous toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre le four en marche.

Support du plateau tournant
Installez le support du plateau tournant dans le four.
Utilisez le support du plateau tournant sous le plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support.

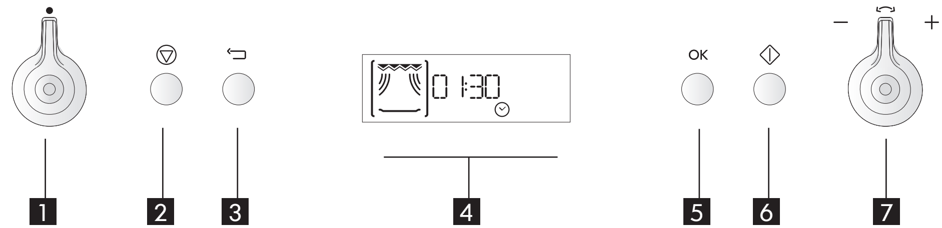
Plateau tournant en verre
Placez le plateau tournant en verre sur son support.
Utilisez le plateau tournant en verre pour tous les types de cuisson. Il permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.

Grille métallique
Placez les aliments sur la grille métallique lorsque vous utilisez la fonction Gril ou cuisson en combinaison (micro-ondes et gril).

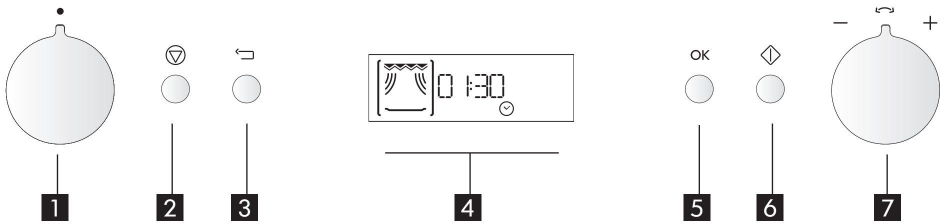
Plaque à pâtisserie
Utilisez la plaque à pâtisserie uniquement pour une cuisson avec le mode chaleur pulsée ou avec la fonction gril. Ne l'utilisez jamais avec les micro-ondes.

Bandeau de commande

EXEMPLARISK



GENAST



1 Bouton Multifonction
2 Touche Stop (Arrêt)
3 Touche Précédent
4 Affichage
5 Touche OK
6 Touche Start (Démarrage)
7 Bouton de réglage

Usage quotidien

Protection contre une mise en marche du four à vide / verrouillage de sécurité
Cette fonction de sécurité automatique est activée une minute après le retour du four en "mode veille". [Le four est en mode "veille" lorsque l'heure est affichée (horloge 24 heures), ou si l'horloge n'a pas été programmée et que rien n'est affiché sur l'écran]. Cela signifie que vous devez ouvrir et refermer la porte pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité enfants. Sinon l'afficheur indique "DOOR" (porte).

Refroidissement
Lorsque le four a terminé de fonctionner, il exécute une procédure de refroidissement. Ceci est normal. Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.
Si la température est supérieure à 100 °C, l'indication “HOT” et la température actuelle de la cavité du four s'affichent lorsque le four est en mode veille. Ne touchez pas la cavité du four lorsque vous retirez des aliments. Utilisez des gants de cuisine.
L'avertissement “HOT” reste activé jusqu'à ce que la température de la cavité chute en dessous de 50 °C. La procédure de refroidissement peut être interrompue, sans aucun dommage pour le four, via l'ouverture de la porte.

Réglages
Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois, vous êtes invité à régler l'horloge.
Après une panne de courant, l'horloge clignote indiquant qu'il est nécessaire de la régler à nouveau. Le four est doté d'un certain nombre de fonctions qui peuvent être réglées en fonction de votre préférence personnelle.



1. Appuyez sur la touche Stop (Arrêt) jusqu'à l'affichage de Setting (Réglages) (environ 3 sec).
2. Utilisez le bouton de réglage pour sélectionner et régler la fonction
   Horloge
   Sonnerie
   ÉCO
   Luminosité
3. Appuyez sur la touche Stop (Arrêt) pour quitter la fonction de réglage et sauvegarder toutes les modifications lorsque vous avez terminé l'opération.

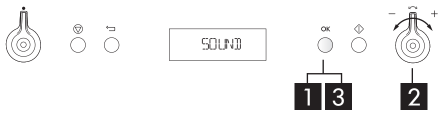
Horloge ⏲



1. Appuyez sur la touche OK [les deux chiffres de gauche (heures) se mettent à clignoter].
2. Tournez le bouton de réglage pour régler les heures.
3. Appuyez sur la touche OK [les deux chiffres de droite (minutes) se mettent à clignoter].
4. Tournez le bouton de réglage pour régler les minutes.
5. Appuyez de nouveau sur la touche OK.

L'horloge est réglée et fonctionne.
Si vous souhaitez supprimer l'affichage de l'heure après le réglage de l'horloge, sélectionnez de nouveau le mode de réglage de l'horloge puis appuyez sur la touche Stop (Arrêt) pendant le clignotement des chiffres.

Sonnerie



1. Appuyez sur la touche OK.
2. Tournez le bouton de réglage pour activer ou désactiver la sonnerie.
3. Appuyez une nouvelle fois sur la touche OK pour confirmer la modification.

Eco



1. Appuyez sur la touche OK.
2. Tournez le bouton de réglage pour activer ou désactiver le réglage ÉCO.
3. Appuyez une nouvelle fois sur la touche OK pour confirmer la modification.

Lorsque ECO est activé, l'affichage s'éteint automatiquement au bout d'un moment pour économiser l'énergie. Il se rallume automatiquement lors de la sélection d'une touche ou de l'ouverture de la porte.

Luminosité



1. Appuyez sur la touche OK.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner le niveau de luminosité souhaité.
3. Appuyez une nouvelle fois sur la touche OK pour confirmer la modification.

Jet Start (Démarrage rapide)

Utilisez cette fonction pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que des bouillons, du café ou du thé.



Avec le bouton de réglage positionné vers le haut, appuyez sur la touche Start (Démarrer) pour activer la fonction Jet Start.

La fonction Jet Start démarre le four à puissance de micro-ondes maximale pendant 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes.
Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage.

Cuisson et réchauffage avec la fonction micro-ondes

Utilisez cette fonction pour la cuisson normale ou le réchauffage rapide d'aliments tels que légumes, poisson, pommes de terre et viande.



1. Tournez le bouton multifonction jusqu'à l'affichage de la fonction Micro-ondes.
2. Tournez le bouton de réglage pour régler le niveau de puissance des micro-ondes.
3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
4. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson.
5. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

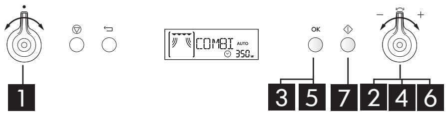
Une fois que le processus de cuisson a démarré , le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche Start. Chaque nouvelle pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes.
Vous pouvez également augmenter ou diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage.
Le niveau de puissance peut être modifié en cours de cuisson via l'enfoncement du bouton Back (précédent) suivi par la rotation du bouton de réglage.

Niveau de puissance

Micro-ondes uniquement	
Puissance	Utilisation suggérée :
900 W	Réchauffage de boissons, eau, bouillons, café, thé et autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
750 W	Cuisson de légumes, viande, etc.
650 W	Cuisson de poisson.
500 W	Cuisson de plats plus délicats, par ex. sauces riches en protéines, plats préparés avec du fromage et des œufs, ainsi que fin de cuisson de ragoûts.
350 W	Cuisson lente de ragoûts, ramollissement du beurre et du chocolat.
160 W	Décongélation. Ramollissement de beurre, de fromages.
90 W	Ramollissement de crèmes glacées.
0 W	Uniquement en cas d'utilisation du minuteur.

Combi

Utilisez cette fonction pour cuire des gratins, des lasagnes, des volailles et des pommes de terre.



1. Tournez le bouton multifonction jusqu'à l'affichage de la fonction Combi.
2. Tournez le bouton de réglage pour régler le niveau de puissance du gril.
3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
4. Tournez le bouton de réglage pour régler le niveau de puissance des micro-ondes.
5. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
6. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson.
7. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

La puissance maximum du micro-ondes, lors de l'utilisation du Gril, est limitée à un niveau prédéfini en usine.
Il est possible d'éteindre les micro-ondes en réduisant le niveau de puissance de celles-ci à 0 W. Dès que 0 W est atteint, le four passe en mode Gril uniquement.

Combi	
Puissance	Utilisation suggérée :
650 W	Cuisson des légumes et des gratins
350 - 500 W	Cuisson de volailles et lasagnes
160 - 350 W	Cuisson de poisson et de gratins congelés
160 W	Cuisson de la viande
90 W	Gratins de fruits

Gril



Utilisez cette fonction pour dorer rapidement la surface des aliments.

1. Tournez le bouton multifonction jusqu'à l'affichage de la fonction Gril.
2. Tournez le bouton de réglage pour régler le niveau de puissance du gril.
3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
4. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson.
5. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Placez les aliments sur la grille métallique.
Retournez les aliments pendant la cuisson.

Veillez à ce que les ustensiles que vous utilisez soient à la fois résistants à la chaleur et au four avant de les utiliser pour griller.

IMPORTANT : N'utilisez pas d'ustensiles en plastique avec la fonction Gril, car ils auront tendance à fondre. Le bois et le papier doivent également être évités.

Décongélation automatique (Auto defrost)

Utilisez cette fonction pour décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, des légumes et du pain.
La fonction AUTO Defrost ne doit être utilisée que si le poids net des aliments se situe entre 100 g et 3 kg.
Placez toujours les aliments sur le plateau tournant en verre.



1. Tournez le bouton multifonction jusqu'à l'affichage de la fonction Auto Defrost.
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner une catégorie d'aliments.
3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
4. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner le poids.
5. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
6. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Poids :
Lors de l'utilisation de cette fonction, vous devez connaître le poids net des aliments. Le four calcule automatiquement le temps nécessaire à la décongélation.
Si le poids des aliments est inférieur ou supérieur au poids conseillé : pour la décongélation, procédez comme indiqué au paragraphe “Cuisson et réchauffage aux micro-ondes” et sélectionnez 160 W.

Aliments surgelés :
Pour les aliments dont la température est supérieure à la température de surgélation (-18 °C), sélectionnez un poids inférieur.
Pour les aliments dont la température est inférieure à la température de surgélation (-18 °C), sélectionnez un poids supérieur.

Aliments	Conseils
Viande  (100 g - 2,0 kg)	Viande hachée, côtelettes, steaks ou rôtis. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
Volaille  (100 g - 3,0 kg)	Poulets entiers, filets ou morceaux. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
Poisson  (100 g - 2,0 kg)	Poissons entiers, darnes ou filets. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
Légumes  (100 g - 2,0 kg)	Juliennes, petits pois, brocolis, etc. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.
Pain  (100 g - 2,0 kg)	Pain, petits pains longs ou ronds. Retournez les aliments lorsque le four vous y invite.

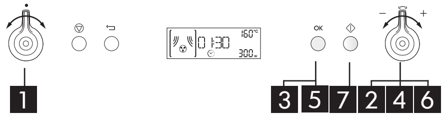
Pour les aliments non indiqués dans le tableau ou de poids inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.

IMPORTANT : Ne placez pas des aliments congelés directement sur un plateau tournant chaud. Placez une assiette entre les aliments et le plateau tournant.

Les aliments congelés, contenus dans des sachets en plastique, de la pellicule plastique ou des emballages en carton, pourront être placés directement dans le four, à condition que l'emballage n'ait aucune partie en métal (par exemple, des fermetures métalliques).
Le temps de décongélation dépend de la forme de l'emballage. Les paquets plats se décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc.
Séparez les morceaux dès qu'ils commencent à se décongeler.
Les tranches individuelles se décongèlent plus facilement.
Enveloppez certaines zones des aliments dans de petits morceaux de papier aluminium quand elles commencent à roussir (par exemple, les ailes et les cuisses de poulet).
Retournez les gros morceaux vers le milieu du processus de décongélation.
Les aliments bouillis, les ragoûts et les sauces de viande se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélation.
Lorsque vous décongelez, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser le processus se conclure pendant le temps de repos. Quelques minutes de repos après la décongélation améliorent toujours le résultat, permettant une répartition uniforme de la température dans les aliments.

Décongélation manuelle (Manual defrost)
Pour une décongélation manuelle, procédez comme pour la "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et choisissez une puissance de 160 W.
Examinez les aliments régulièrement pour vérifier leur état.
La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour décongeler ou ramollir différentes quantités.

Micro-ondes - Chaleur pulsée
Utilisez cette fonction pour la cuisson de rôtis, volailles, pommes de terre en robe des champs, plats préparés congelés, gâteaux de Savoie, pâtisseries, poisson et puddings.

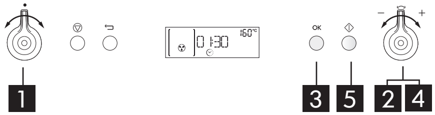


1. Tournez le bouton multifonction jusqu'à l'affichage de la fonction Micro-ondes - Chaleur pulsée (la température par défaut et la puissance des micro-ondes s'affichent).
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner la température.
3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
4. Tournez le bouton de réglage pour régler le niveau de puissance des micro-ondes.
5. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection. Vous passez automatiquement au réglage suivant.
6. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson.
7. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Posez toujours les aliments sur la grille métallique afin de permettre la circulation correcte de l'air autour des aliments. En cours de cuisson, le temps de cuisson peut être facilement modifié à l'aide du bouton de réglage. Utilisez la touche Précédent pour revenir au point où vous pouvez modifier le niveau de puissance ou la température finale. Le niveau de puissance des micro-ondes peut être défini sur 0 W.
Le niveau de puissance maximum de micro-ondes lors de l'utilisation de la Chaleur pulsée est limité à un niveau prédéfini en usine.

Micro-ondes - Chaleur pulsée	
Puissance	Suggestions d'utilisation des puissances :
350 W	Cuisson de volailles, poisson et gratins
160 W	Cuisson de rôtis
90 W	Cuisson de pain et de gâteaux

Chaleur pulsée
Utilisez cette fonction pour la cuisson de meringues, pâtisseries, gâteaux de Savoie, soufflés, volailles et rôtis.



1. Tournez le bouton multifonction jusqu'à l'affichage de la fonction Chaleur pulsée (la température par défaut s'affiche).
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner la température.
3. Appuyez sur la touche OK pour confirmer votre sélection.
4. Tournez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson.
5. Appuyez sur la touche Start (Démarrage).

Posez toujours les aliments sur la grille métallique afin de permettre la circulation correcte de l'air autour des aliments.
Utilisez la plaque à pâtisserie pour cuire des aliments de petite taille, tels que des biscuits et des petits pains. En cours de cuisson, le temps de cuisson peut être facilement modifié à l'aide du bouton de réglage. Utilisez la touche Précédent pour revenir au niveau où vous pouvez modifier la température finale.

Préchauffage
Utilisez cette fonction pour réchauffer le four vide. Pendant le préchauffage, le four doit toujours être vide, à l'instar d'un four traditionnel.



1. Tournez le bouton multifonction jusqu'à l'affichage de la fonction Préchauffage (la température par défaut s'affiche).
2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner la température.
3. Appuyez sur la touche Start (Démarrage). La température actuelle de la cavité s'affiche pendant la procédure de chauffage rapide.

N'introduisez pas les aliments dans le four avant ou pendant le préchauffage. La forte chaleur produite risquerait de les brûler. La température peut être facilement réglée en cours de cuisson à l'aide du bouton de réglage. Une fois la température réglée atteinte, le four la maintient pendant 10 minutes avant de s'arrêter.
Introduisez les aliments dans le four pendant ce laps de temps, puis sélectionnez le mode Chaleur pulsée ou Micro-ondes + Chaleur pulsée pour commencer la cuisson.

Minuterie indépendante
Utilisez cette fonction si vous devez mesurer un temps avec précision, par exemple pour la cuisson des œufs ou pour faire lever une pâte avant de la cuire, etc.



1. Tournez le bouton multifonction jusqu'à l'affichage de l'indication TIMER (minuterie).
2. Tournez le bouton de réglage pour spécifier la durée de cuisson souhaitée.
3. Appuyez sur la touche OK.

Un signal sonore vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.
Si vous appuyez sur la touche Stop ou tournez le bouton Multifonction avant la fin du compte à rebours, le minuteur se réinitialise.

Nettoyage et entretien

L'entretien de cet appareil se limite à son nettoyage.
Si le four n'est pas maintenu propre, cela peut entraîner la détérioration de la surface : la durée de vie de l'appareil pourra en être affectée et provoquer des situations de danger.

IMPORTANT : N'utilisez en aucun cas de tampons à récurer en métal, de nettoyants abrasifs, de tampons en paille de fer, de chiffons rugueux, etc. Ils risqueraient en effet d'endommager le bandeau de commande, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier.
Ne le vaporisez pas directement sur le four.
À intervalles réguliers, notamment en cas de débordements, enlevez le plateau tournant, le support du plateau tournant et essuyez la base du four.
Ce four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant.

IMPORTANT : Ne mettez pas le four micro-ondes en marche si le plateau tournant a été enlevé pour nettoyage.
Utilisez un détergent doux, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.

IMPORTANT : Veillez à éviter les accumulations de graisse et de particules alimentaires autour de la porte.
En cas de salissures tenaces, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur facilitera l'élimination des salissures.

IMPORTANT : Ne nettoyez pas votre four micro-ondes à l'aide d'appareils de nettoyage à vapeur.

Éliminez les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron , placée sur le plateau tournant.
La résistance du gril ne nécessite aucun nettoyage dans la mesure où la chaleur intense brûle toutes les éclaboussures. Il convient toutefois de nettoyer régulièrement la voûte du four. Pour ce faire, utilisez du détergent, de l'eau chaude et une éponge.
Si la fonction Gril n'est pas utilisée régulièrement, elle doit être activée au moins 10 minutes par mois pour brûler toute trace d'éclaboussure et réduire ainsi le risque d'incendie.

Nettoyage au lave-vaisselle

- Support du plateau tournant
- Plateau tournant en verre
- Grille métallique

Ce qu'il convient de faire si ...

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Absence d'alimentation ou appareil non correctement branché.	Vérifiez que les fusibles sont en bon état et que la puissance de l'installation est adaptée.
	La porte n'est pas fermée correctement.	Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.
Un message s'affiche, tel que : F2, F3C, F7 ou Err2, Err3, Err5.	Le four a détecté une anomalie au niveau de l'un de ses capteurs ou composant similaire.	Débranchez l'appareil et attendez 10 minutes avant de le rebrancher. Essayez à nouveau d'actionner le four. Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
Les aliments ne sont pas réchauffés de façon homogène.	Les parties les plus fines, telles que les extrémités des ailes de poulet, ne sont pas recouvertes de papier aluminium.	Enveloppez les parties les plus fines dans du papier d'aluminium.
	Le niveau de puissance sélectionné était trop élevé.	Sélectionnez un niveau de puissance inférieur.
	Le plateau tournant s'est arrêté.	Vérifiez que le plateau tournant et son support sont installés correctement, et que les aliments sont placés bien au centre et n'entrent pas en contact avec les parois du four.
Les aliments ne tournent pas.	Le plateau tournant s'est arrêté.	Vérifiez que le plateau tournant et son support sont installés correctement et que le fond de la cavité est propre.

Service Après-vente
Avant de faire appel au service après-vente :
1. Vérifiez si vous pouvez remédier par vous-même au problème en suivant les points décrits au chapitre "Ce qu'il convient de faire si ...".
2. Mettez l'appareil hors tension, puis de nouveau sous tension pour vérifier si le problème a été éliminé.

Après avoir effectué ces contrôles, si le problème persiste, adressez-vous au Service Après-vente IKEA.

Spécifiez toujours les informations suivantes :
- le type de dysfonctionnement ;
- le type et le modèle exact du four ;
- le code service (numéro suivant le mot "Service" sur la plaque signalétique) apparaissant sur le bord intérieur de la cavité du four (visible lorsque la porte est ouverte) ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

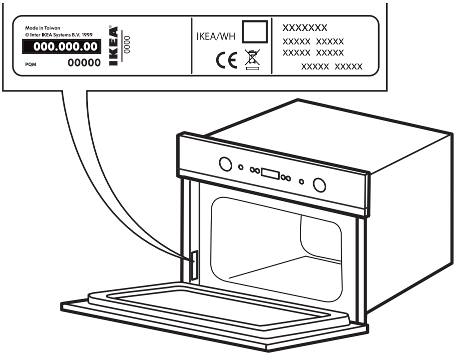
SERVICE 0000 000 00000

Si le four doit être réparé, adressez-vous à un Service Après-vente IKEA.
Vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces d'origine et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement.

Caractéristiques techniques

Tension d'alimentation	230 V / 50 Hz
Puissance nominale	2800 W
Fusible	16 A
Puissance MO	900 W
Gril	1600 W
Convection	1200 W
Dimensions externes (HxLxP)	455 x 595 x 565
Dimensions internes de la cavité (HxLxP)	210 x 450 x 420

Les informations techniques figurent sur la plaque signalétique apposée à l'intérieur de l'appareil.



Données pour les essais et performances de chauffage, conformément à la norme CEI 60705.
La Commission électrotechnique internationale a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours à micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Quantité	Durée approx.	Niveau de puissance	Récipient
12.3.1	1000 g	12 - 13 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 1/2 min	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13 - 14 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28 - 30 min	Chaleur pulsée 190 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	28 - 30 min	Chaleur pulsée 175 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30 - 32 min	Chaleur pulsée 210 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	10 min	160 W	

Selon la norme CEI 60350.
La Commission électrotechnique internationale a établi une norme sur les essais de performance comparatifs effectués sur différents fours. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Durée approx.	Température	Four chaud	Accessoires
8.4.1	30-35 min	150 °C	Non	Plaque à pâtisserie
8.4.2	18-20 min	170 °C	Oui	Plaque à pâtisserie
8.5.1	33-35 min	160 °C	Non	Grille métallique
8.5.2	65-70 min	160 -170 °C	Oui	Grille métallique

REMARQUE : Ces informations sont fournies uniquement à l'intention du technicien qualifié.

Installation

Installation de l'appareil

Lors de l'installation de l'appareil, respectez les instructions fournies séparément.

Dispositif de sécurité de la porte du four

Pour déverrouiller la porte avec le dispositif de sécurité en place, voir la Fig. 1.

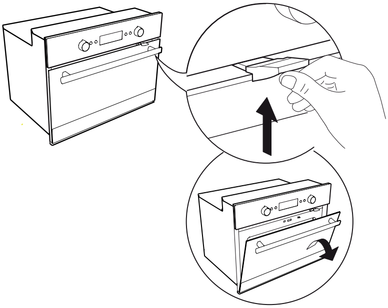


Fig. 1

Le dispositif de sécurité de porte peut être retiré via la procédure illustrée ci-après (voir Fig. 2).

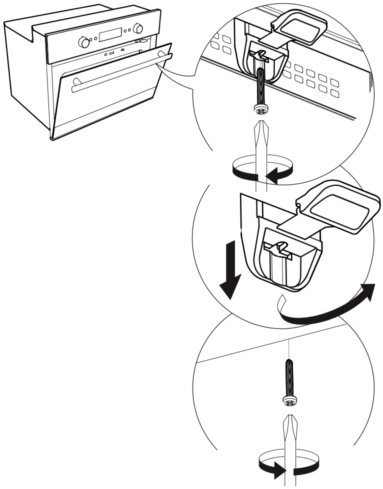
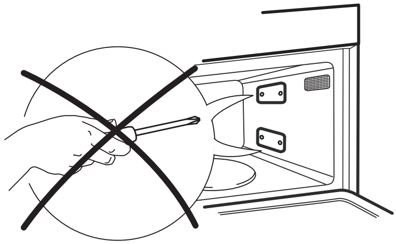


Fig. 2

Branchements électriques

Avant de brancher l'appareil
Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.
Ne démontez pas les plaques de protection contre les micro-ondes situées sur les flancs de la cavité du four. Elles empêchent la graisse et les particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'entrée du micro-ondes.



Avant de commencer l'installation, vérifiez que la cavité du four est vide.
Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé.
Vérifiez que la porte ferme correctement et que le joint de l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux et humide.

N'utilisez en aucun cas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau.
Éloignez le cordon des surfaces chaudes. sous peine d'électrocution, d'incendie ou de risques du même type.

Après le branchement de l'appareil
Le four ne peut être utilisé que si la porte est correctement fermée.
La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures infligées à des personnes, à des animaux ou de dommages matériels qui découleraient du non-respect de cette obligation.
Le fabricant décline toute responsabilité si l'utilisateur ne respecte pas ces instructions.

Recommandations importantes pour la sauvegarde de l'environnement

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage (♲).
Suivez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage potentiellement dangereux (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.
Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.

Déclaration de conformité CE
Cet appareil est destiné à être mis en contact avec des denrées alimentaires et est conforme à la réglementation européenne (CE) n° 1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive "Basse Tension" 2006/95/CE (en remplacement de la directive 73/23/CEE et modifications ultérieures) et aux exigences de protection de la directive "CEM" 2004/108/CE.

Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager. Il doit être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement.
Pour de plus amples informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter le service municipal ou la déchetterie de votre ville, ou bien encore le magasin où vous avez acheté le produit.
Avant de mettre l'appareil au rebut, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière que l'appareil ne puisse plus être raccordé au réseau électrique.

GARANTIE IKEA (FRANCE)

CONTRAT DE GARANTIE ET DE SERVICE APRES-VENTE IKEA
Décret n° 87-1045 relatif à la présentation des écrits constatant les contrats de garantie et de service après-vente (J.O.R.F. du 29 décembre 1987).
Préalablement à la signature du bon de commande, le vendeur indiquera à l'acheteur les installations nécessaires pour assurer le branchement de l'appareil selon les règles de l'art.
Numéros de modèle et de série (Reporter ici le numéro d'identification porté sur l'étiquette code barre du produit)
Modèle :
N° de série :
Date d'achat (Reporter ici la date d'achat portée sur votre ticket de caisse) :
Le vendeur est tenu de fournir une marchandise conforme à la commande.

Livraison et mise en service
Livraison à domicile : oui, si demandée par le client (selon modalités définies et mentionnées sur la facture d'achat ou le bon de commande).
Gratuite : non (tarif et modalités disponibles en magasin et fournis au client au moment de la commande ou de l'achat).
Mise en service : non.
En cas de défauts apparents ou d'absence de notice d'emploi et d'entretien, l'acheteur a intérêt à les faire constater par écrit par le vendeur ou le livreur lors de l'enlèvement de la livraison ou de la mise en service.

Garantie Légale (sans supplément de prix)
A la condition que l'acheteur fasse la preuve du défaut caché, le vendeur doit légalement en réparer toutes les conséquences (art.1641 et suivants du Code Civil). Si l'acheteur s'adresse aux tribunaux, il doit le faire dans un délai de deux ans à compter de la découverte du défaut caché (art.1648 du Code Civil).
Nota - En cas de recherche de solutions amiables préalablement à toute action en justice, il est rappelé qu'elles n'interrompent pas le délai de prescription. La réparation des conséquences du défaut caché, lorsqu'il a été prouvé, comporte, selon la jurisprudence:

- soit la réparation totalement gratuite de l'appareil, y compris les frais de main-d'oeuvre et de déplacement au lieu de la mise en service ;
- soit son remplacement ou le remboursement total ou partiel de son prix au cas où l'appareil serait totalement ou partiellement inutilisable ;
- et l'indemnisation du dommage éventuellement causé aux personnes ou aux biens par le défaut de l'appareil.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le constructeur.

Litiges éventuels
En cas de difficulté vous avez la possibilité, avant toute action en justice, de rechercher une solution amiable, notamment avec l'aide :

d'une association de consommateurs ;
ou d'une organisation professionnelle de la branche;
ou de tout autre conseil de votre choix.

Il est rappelé que la recherche d'une solution amiable n'interrompt pas le délai de deux ans de l'art.1648 du Code Civil.
Il est aussi rappelé qu'en règle générale et sous réserve de l'appréciation des tribunaux, le respect des dispositions de la présente garantie contractuelle suppose :

- Que l'acheteur honore ses engagements financiers envers le vendeur;
- Que l'acheteur utilise l'appareil de façon normale; (*)
- Que pour les opérations nécessitant une haute technicité aucun tiers non agréé par le vendeur ou le constructeur n'intervienne

pour réparation sur l'appareil (sauf cas de force majeure ou carence prolongée du vendeur).

(*) Voir la notice d'emploi et d'entretien et les conditions d'application de la garantie contractuelle

Garantie contractuelle IKEA
PRIX : rien à payer en sus.
DUREE : 5 (cinq) ans.
POINT DE DEPART : à compter de la date d'achat chez IKEA.
RÉPARATION DE L'APPAREIL :

- remplacement des pièces, main-d'oeuvre, déplacement, transport des pièces ou de l'appareil : oui
- garantie des pièces remplacées : non
- délai d'intervention : fonction du type de réparation et porté à la connaissance de l'acheteur avant intervention.

REMPLACEMENT OU REMBOURSEMENT DE L'APPAREIL (en cas d'impossibilité de réparation reconnue par le vendeur et le constructeur) : oui
Pour mettre en oeuvre le service après-vente en cas de panne couverte par la garantie contractuelle, ou pour obtenir des informations techniques pour la mise en service ou le bon fonctionnement de l'appareil, contacter IKEA au numéro de téléphone respectif, suivant le pays, indiqué à la fin de cette notice et correspondant à votre appareil.
Conservez votre preuve d'achat avec le document de garantie, ils vous seront nécessaires pour la mise en oeuvre de la garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE CONTRACTUELLE IKEA
Quelle est la durée de validité de la garantie ?
La présente garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date d'achat chez IKEA d'un appareil électroménager de l'assortiment cuisines, à l'exception des appareils LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans.
L'original du ticket de caisse, de la facture ou du bon de livraison en cas de vente à distance sera exigé comme preuve de l'achat. Conservez-le dans un endroit sûr.
La réparation ou le remplacement du produit défectueux n'a pas pour conséquence de prolonger la durée initiale de garantie. Toutefois, conformément à l'art. L.211-16 du Code de la Consommation, toute période d'immobilisation du produit, pour une remise en état couverte par la garantie, d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir à la date de la demande d'intervention du consommateur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Quels sont les appareils électroménagers couverts par la garantie ?
La garantie IKEA de cinq (5) ans couvre tous les appareils électroménagers de l'assortiment cuisines, hors appareils de la série LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans, achetés chez IKEA à compter du 1er août 2007.

Quels sont les appareils électroménagers exclus de la présente garantie ?
Les appareils électroménagers portant le nom de LAGAN, et tous les appareils électroménagers de l'assortiment cuisines IKEA achetés avant le 1er août 2007.

Qui est couvert par la garantie ?
La présente garantie concerne l'acheteur agissant en qualité de consommateur à compter de la date d'achat du produit.

Qui exécutera les prestations dans le cadre de la garantie ?
Le prestataire de services désigné par IKEA fournira l'assistance de son réseau de réparateurs agréés pour vous servir dans le cadre de cette garantie. Pour la mise en oeuvre, veuillez vous reporter à la rubrique «Comment nous joindre ».

Que couvre cette garantie ?
La présente garantie IKEA couvre les défauts de construction et de fabrication susceptibles de nuire à une utilisation normale, à compter de la date d'achat chez IKEA par le client. Elle ne s'applique que dans le cadre d'un usage domestique.
Les exclusions sont reprises dans la section "Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de cette garantie ?"
Les présentes conditions de garantie couvrent les frais de réparation, de pièces de rechange, de main d'oeuvre et de déplacement du personnel à domicile pendant une période de cinq (5) ans, ramenée à deux (2) ans sur la série LAGAN, à compter de la date d'achat chez IKEA, sous réserve que les défauts soient couverts et à condition que l'appareil soit disponible pour réparation sans occasionner de dépenses spéciales. Voir aussi "Rappel des dispositions légales". Les pièces remplacées deviennent la propriété de IKEA. Ces dispositions ne s'appliquent pas aux réparations effectuées sans autorisation du prestataire de services IKEA.

Que ferons-nous pour remédier au problème ?
Dans le cadre de cette garantie, le prestataire de service désigné par IKEA, examinera le produit. Si après vérification, et hormis mise en oeuvre de la garantie légale, il est reconnu que votre réclamation est couverte par la présente garantie contractuelle, il sera procédé à la réparation du produit défectueux, ou en cas d'impossibilité de réparation, à son remplacement par le même article ou par un article de qualité et de technicité comparable. Compte tenu des évolutions technologiques, l'article de remplacement de qualité équivalente peut être d'un prix inférieur au modèle acheté.
Si aucun article équivalent n'est disponible, et en cas d'impossibilité totale ou partielle de réparation reconnue par le prestataire de IKEA ou son représentant agréé, sous réserve que les conditions d'application de la garantie soient remplies, IKEA procèdera au remboursement total ou partiel de l'appareil reconnu défectueux.

Le prestataire de service désigné par IKEA s'engage à tout mettre en oeuvre pour apporter une solution rapide et satisfaisante dans le cadre de cette garantie mais ni IKEA, ni le prestataire ne sauraient être tenus pour responsables des cas de forces majeurs, tels que définis par la jurisprudence, susceptibles d'empêcher l'application correcte de la garantie.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert dans le cadre de la présente garantie ?
- L'usure normale et graduelle inhérente aux appareils électroménagers, compte tenu de la durée de vie et du comportement communément admis pour des produits semblables.
- Les dommages engageant la responsabilité d'un tiers ou résultant d'une faute intentionnelle ou dolosive.
- Les dommages résultant du non respect des consignes d'utilisation, d'une mauvaise installation non conforme aux instructions du fabricant et/ou aux règles de l'art, notamment en matière de raccordement au réseau électrique, ou aux arrivées d'eau ou de gaz qui requièrent l'intervention d'un professionnel qualifié.
- Les dommages tels que, entre autres, le vol, la chute ou le choc d'un objet, l'incendie, la décoloration à la lumière, les brûlures, l'humidité ou la chaleur sèche excessive ou toute autre condition environnementale anormale, les coupures, les éraflures, toute imprégnation par un liquide, les réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion, ou un dégât des eaux résultant entre autres, d'un taux de calcaire trop élevé dans l'eau d'approvisionnement.

- Les pièces d'usure normale dites pièces consommables, comme par exemple les piles, les ampoules, les filtres, les joints, tuyaux de vidange, etc. qui nécessitent un remplacement régulier pour le fonctionnement normal de l'appareil.
- Les dommages aux éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, notamment les rayures, coupures, éraflures, décoloration.
- Les dommages accidentels causés par des corps ou substances étrangers et par le nettoyage et déblocage des filtres, systèmes d'évacuation ou compartiments pour détergent.
- Les dommages causés aux pièces suivantes : verre céramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et d'évacuation, joints, lampes et protections de lampes, écrans, boutons et poignées, chassis et parties de chassis.
- Les frais de transport de l'appareil, de déplacement du réparateur et de main-d'oeuvre relatif à un dommage non garanti ou non constaté par le réparateur agréé.
- Les réparations effectuées par un prestataire de service et /ou un partenaire non agréés, ou en cas d'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine, toute réparation de fortune ou provisoire restant à la charge du client qui supporterait en outre, les conséquences de l'aggravation éventuelle du dommage en résultant.
- L'utilisation en environnement non domestique, par exemple usage professionnel ou collectif, ou dans un lieu public.
- Les dommages liés au transport lorsque l'appareil est emporté par le client lui-même ou un prestataire de transport qu'il a lui-même désigné. Lorsque l'appareil est livré par IKEA, les dommages résultant du transport seront pris en charge par IKEA. Le client doit vérifier ses colis et porter IMPERATIVEMENT sur le bon de livraison des RESERVES PRECISES : indication du nombre de colis manquants et/ou endommagés, et description détaillée du dommage éventuel (emballage ouvert ou déchiré, produit détérioré ou manquant, etc.)
- Les coûts d'installation initiaux. Toutefois, si le prestataire de service ou son partenaire agréé procède à une réparation ou un remplacement d'appareil selon les termes de la présente garantie, le prestataire de service ou son partenaire agréé ré-installeront le cas échéant l'appareil réparé ou remplacé.

La garantie reste toutefois applicable aux appareils ayant fait l'objet d'une adaptation dans le respect des règles de l'art par un spécialiste qualifié avec des pièces d'origine du fabricant pour une mise en conformité de l'appareil aux spécifications techniques d'un autre pays membre de l'Union Européenne.

Rappel des dispositions légales :
Le fabricant s'engage à garantir la conformité des biens au contrat ainsi que les éventuels vices cachés, conformément aux dispositions légales figurant ci-après, sans que cela ne fasse obstacle à la mise en oeuvre de la garantie commerciale ci-dessus consentie lorsque celle-ci est plus étendue que la garantie légale.

« Garantie légale de conformité » (extrait du code de la consommation)
- Art. L. 211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »
- Art. L. 211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »

- Art. L. 211-5. « Pour être conforme au contrat, le bien doit :
  1° Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
  - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
  - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
  - 2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

«De la garantie des défauts de la chose vendue» (extrait du code civil)
- Art. 1641. « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »
- Art. 1648 (1er alinéa). « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

Où s'applique la présente garantie ?
Sous réserve de conformité aux spécifications techniques et réglementations applicables et propres à chaque pays le cas échéant, les garanties pourront être exercées auprès de l'organisation IKEA locale du pays où le produit est utilisé sur tout le territoire de l'Union Européenne (hors DOM et TOM). Les conditions de garantie, étendues et limites, sont celles applicables sur le marché local. Il est recommandé de se les procurer auprès de l'organisation IKEA locale.

Le Service Après-Vente applicable à vos appareils électroménagers IKEA :
N'hésitez pas à contacter le prestataire de Service Après-Vente désigné par IKEA pour :
1. requérir la mise en oeuvre du service dans le cadre de cette garantie contractuelle.
2. obtenir des conseils pour l'installation de l'appareil IKEA dans un meuble de cuisine IKEA prévu à cet effet.
3. obtenir des informations pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Pour pouvoir vous apporter la meilleure assistance, assurez-vous d'avoir lu attentivement les instructions de montage et/ou le manuel de l'utilisateur avant de nous contacter.

Comment nous joindre pour la mise en oeuvre de la présente garantie ?



Dans le but de vous fournir un service rapide, veuillez utiliser le numéro de téléphone spécifique à votre pays indiqué dans le manuel. Veuillez toujours vous reporter aux numéros énoncés dans le livret fourni spécifiquement avec l'appareil IKEA pour lequel vous avez besoin d'assistance.
Avant de nous appeler, assurez vous de disposer de la référence IKEA (code à 8 chiffres) et du numéro de service (code à 12 chiffres) que vous trouverez sur la plaque d'identification apposée sur l'appareil.

CONSERVEZ IMPERATIVEMENT L'ORIGINAL DE VOTRE TICKET

DE CAISSE, FACTURE OU BON DE LIVRAISON AVEC LE LIVRET DE GARANTIE !
Ils vous seront nécessaires comme preuve de l'achat pour vous permettre de bénéficier de la présente garantie. Vous y retrouverez notamment la désignation et la référence IKEA (code à 8 chiffres) de chaque appareil acheté.

Besoin d'aide supplémentaire?
Si vous avez des questions supplémentaires sur les conditions d'application des garanties IKEA (étendues et limites, produits couverts), adressez-vous à votre magasin IKEA le plus proche. Adresse et horaires sur le site www.IKEA.fr, dans le catalogue IKEA ou par téléphone au 0825 10 3000 (0,15 €/mn).

GARANTIE IKEA (BELGIQUE)

Quelle est la durée de validité de la garantie IKEA?
Cette garantie est valable cinq (5) ans à compter de la date d'achat de votre appareil chez IKEA, à l'exception des appareils LAGAN qui sont garantis pour une durée de deux (2) ans. La preuve d'achat originale est requise. Les réparations, effectuées sous garantie ne prolongent pas la période de garantie de l'appareil.

Quels appareils ne sont pas couverts par cette garantie de cinq (5) ans ?
Les appareils portant le nom de LAGAN et tous les appareils achetés chez IKEA avant le 1er août 2007.

Qui effectuera la réparation ?
Le réparateur agréé IKEA se chargera de la réparation par le biais de son propre réseau ou du réseau de partenaires autorisés.

Que couvre la garantie ?
La garantie couvre les défauts de l'appareil, dus à des vices de matière ou de fabrication, à partir de la date d'achat chez IKEA.
Cette garantie ne s'applique que dans le cas d'un usage domestique. Les exceptions sont spécifiées à la rubrique "Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie ?"
Pendant la période de garantie, les coûts engagés pour remédier au problème, par exemple les réparations, les pièces, la main-d'œuvre et les déplacements sont pris en charge à condition que l'appareil soit accessible à des fins de réparation sans dépenses particulières. La directive UE (N° 99/44/CE) et les règlementations locales respectives s'appliquent à ces conditions. Les pièces remplacées deviendront propriété d'IKEA.

Que fera IKEA pour régler le problème ?
Le réparateur désigné par IKEA examinera le produit et décidera, à sa seule discrétion, s'il est couvert par cette garantie. Si le réparateur estime que le produit est couvert, celui-ci, ou un partenaire autorisé, soit réparera le produit défectueux, soit le remplacera par un produit identique ou comparable, à sa seule discrétion.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie?
- L'usure normale.
- Les dommages occasionnés sciemment ou par négligence, les dommages résultant du non-respect des instructions d'utilisation, d'une installation inadéquate ou d'une alimentation électrique inadéquate, les dommages causés par des réactions chimiques ou électrochimiques, la rouille, la corrosion ou un dégât des eaux, y compris, notamment, les dommages causés par un excès de calcaire dans l'eau, les dommages causés par des conditions environnementales anormales.
- Les consommables, y compris les ampoules et les piles.
- Les éléments non fonctionnels et décoratifs qui n'affectent pas l'usage normal de l'appareil, y compris les griffes et les éventuelles différences de couleur.
- Les dommages accidentels causés par des corps étrangers ou des substances, et le nettoyage et le débouchage des filtres, les systèmes de vidange ou les compartiments à savon.
- Les dommages occasionnés aux éléments suivants : vitrocéramique, accessoires, paniers à vaisselle et à couverts, tuyaux d'alimentation et de vidange, joints, ampoules et diffuseurs, écrans, boutons, revêtements et parties de revêtements, sauf s'il est prouvé que ces dommages sont dus à des vices de fabrication.
- Les cas où aucun défaut n'est constaté par le technicien.

- Les réparations qui ne sont pas effectuées par nos réparateurs désignés et/ou un partenaire contractuel autorisé ou lorsque des pièces qui ne sont pas d'origine ont été utilisées.
- Les réparations consécutives à une installation inadéquate ou pas conforme aux spécifications.
- L'utilisation de l'appareil dans un environnement non domestique, (p.ex. professionnel).
- Les dommages occasionnés par ou durant le transport. Si un client transporte personnellement le produit jusqu'à son domicile ou une autre adresse, IKEA décline toute responsabilité en cas de dommages pendant le transport. Si IKEA livre le produit à l'adresse de livraison indiquée par le client, tout éventuel dommage se produisant en cours de livraison sera couvert par IKEA.
- Les frais liés à l'installation initiale de l'appareil IKEA.
  Si un prestataire de service IKEA ou un partenaire contractuel autorisé répare ou remplace l'appareil conformément à la présente garantie, le prestataire de services ou le partenaire agréé autorisé réinstallera l'appareil réparé ou installera l'appareil de remplacement, le cas échéant.

Ces restrictions ne s'appliquent pas aux interventions correctes d'un spécialiste qualifié utilisant nos pièces d'origine afin d'adapter l'appareil aux spécifications techniques de sécurité d'un autre pays européen.

Loi nationale applicable
La garantie IKEA vous donne des droits légaux spécifiques, qui couvrent ou dépassent toutes les exigences légales locales.

Cependant, ces conditions ne limitent en aucun cas les droits des consommateurs décrits dans la législation locale.

Zone de validité
Pour les appareils achetés dans un pays européen et transportés dans un autre pays européen, les interventions seront effectuées dans le cadre des conditions de garantie normales dans le nouveau pays.
L'obligation de réparation dans le cadre de la garantie n'est effective que si l'appareil est conforme et installé conformément aux :

- spécifications techniques du pays dans lequel la demande d'intervention sous garantie est introduite ;
- instructions de montage et aux informations relatives aux consignes de sécurité figurant dans le manuel d'utilisation.

Service Après-vente exclusif pour appareils IKEA
N'hésitez pas à contacter un service Après-vente agréé IKEA pour :

- Faire une demande d'intervention sous garantie.
- Demander des précisions au sujet de l'installation des appareils IKEA dans les meubles de cuisine IKEA.
- Demander des précisions au sujet des fonctions des appareils IKEA.

Afin de vous garantir la meilleure assistance possible, nous vous prions de lire attentivement les instructions d'assemblage et le mode d'emploi avant de nous contacter.

Comment nous joindre en cas de besoin



Consultez la dernière page de ce manuel pour la liste complète des services Après-vente agréés IKEA avec leur numéro de téléphone respectifs.

Afin de mieux vous servir, nous vous conseillons d'utiliser les numéros de téléphone spécifiques repris dans le mode d'emploi. Sur base des numéros repris dans le livret, mentionnez toujours les références de l'appareil pour lequel vous demandez assistance. Ayez toujours à disposition le numéro d'article IKEA (il s'agit d'un numéro composé de 8 chiffres) ainsi que le code service composé de 12 chiffres que vous trouverez sur la plaque signalétique de votre appareil.

CONSERVEZ VOTRE PREUVE D'ACHAT !
La preuve de votre achat est nécessaire pour l'application de la garantie.
Le nom et le numéro d'article (code à 8 chiffres) IKEA de chaque appareil acheté figurent également sur la preuve d'achat.

Besoin d'une assistance supplémentaire ?
Pour toute autre questions en dehors du service après-vente de vos appareils, contactez le call center de votre magasin IKEA. Nous vous recommandons de lire attentivement toute la documentation fournie avec l'appareil avant de nous contacter.

Sommario

Informazioni di sicurezza

Leggere con attenzione e conservare per riferimento futuro.
Non riscaldare o usare materiali infiammabili all'interno o vicino al forno. I vapori potrebbero causare pericolo d'incendio o di esplosione.
Non usare il forno a microonde per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori, frutta o altro materiale combustibile. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.
Se il materiale all'interno o all'esterno del forno dovesse infiammarsi o generare fumo, tenere chiuso lo sportello e spegnere il forno. Staccare la spina dalla presa di corrente o disinserire l'alimentazione generale sul quadro elettrico.
Non cuocere eccessivamente gli alimenti. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.
Non lasciare il forno incustodito, specialmente quando si usano carta, plastica o altri materiali combustibili durante il processo di cottura. La carta potrebbe carbonizzarsi o bruciare e alcuni tipi di plastica potrebbero sciogliersi con il calore.
Non usare prodotti chimici o vapori corrosivi in questo apparecchio. Questo tipo di forno è progettato per il riscaldamento o la cottura di alimenti. Non deve essere usato per scopi industriali o di laboratorio.

Uova

Non usare il forno a microonde per cucinare o riscaldare uova intere, con o senza guscio, poiché potrebbero esplodere (anche dopo il processo di riscaldamento a microonde).
Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, solo se sono sorvegliati o se è stato loro insegnato come usare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e se sono a conoscenza dei pericoli che può comportare.
I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati da adulti.

⚠ **AVVERTENZA!** L'apparecchio e i suoi componenti accessibili diventano caldi durante l'uso.
Fare attenzione a non toccare le resistenze.
I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio a meno che non siano sempre controllati.
Non usare il forno a microonde per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. L'aumento di pressione potrebbe causare danni o esplosioni all'apertura del contenitore.
Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo con un cavo originale, disponibile tramite la rete di assistenza.
Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo da personale specializzato.
Gli interventi di assistenza devono essere effettuati esclusivamente da tecnici qualificati. È pericoloso per qualunque persona non qualificata effettuare operazioni di assistenza o riparazione che comportino la rimozione dei pannelli di copertura, in

quanto tali pannelli forniscono la protezione necessaria contro l'energia delle microonde. Non rimuovere nessun pannello di copertura. Le guarnizioni dello sportello e le zone circostanti devono essere controllate periodicamente. In caso di danni, non utilizzare l'apparecchio finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.

Precauzioni importanti

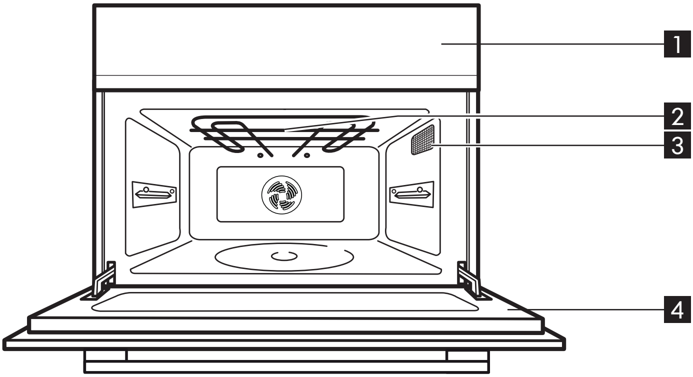
Istruzioni generali
Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
Questo apparecchio è di tipo ad incasso. Non deve essere utilizzato a libera installazione.
Questo apparecchio deve essere utilizzato per il riscaldamento di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti o indumenti e il riscaldamento di pad riscaldanti, ciabatte, spugne, panni bagnati e simili può provocare rischio di lesioni o incendio.
Non deve mai essere messo in funzione senza alimenti. Questo tipo di utilizzo può danneggiare l'apparecchio.
Per provare il funzionamento del forno, inserire un bicchiere d'acqua. L'acqua assorbirà le microonde e il forno non verrà danneggiato.
Non usare l'interno del forno come dispensa.
Togliere i ferretti di chiusura dai sacchetti di plastica o di carta prima di introdurli nel forno.

Frittura a bagno d'olio
Non usare il forno a microonde per cucinare piatti fritti perché è impossibile controllare la temperatura dell'olio.
Per evitare di bruciarsi, usare sempre presine o guanti da forno prima di toccare i recipienti o le parti del forno.

Liquidi
Ad es. bevande o acqua. Quando si riscaldano liquidi come bevande o acqua, questi si possono surriscaldare oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine, determinando un traboccamento improvviso di liquido bollente.
Per prevenire questa eventualità, procedere come segue:
1. Evitare l'uso di contenitori a collo stretto.
2. Mescolare il liquido prima di introdurre il recipiente nel forno e lasciarvi immerso un cucchiaino.
3. Dopo il riscaldamento, lasciar riposare brevemente il liquido e mescolarlo nuovamente prima di estrarre il recipiente dal forno.

Precauzioni speciali
Per maggiori informazioni consultare un ricettario per forno a microonde. Questo vale soprattutto se gli alimenti da cuocere o da riscaldare contengono alcool.
Dopo aver riscaldato gli alimenti per bambini o liquidi nel biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire. Questo permette di ottenere una distribuzione più omogenea del calore e di evitare scottature.
Togliere il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarli!

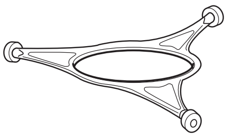
Descrizione dell'apparecchio



1 Pannello comandi
2 Resistenza grill
3 Luce del forno
4 Sportello

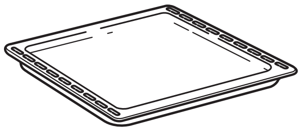
Accessori

Supporto per piatto rotante



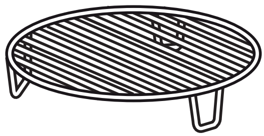
1x

Teglia da forno



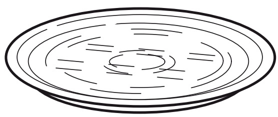
1x

Griglia di cottura



1x

Piatto rotante di vetro



1x

Istruzioni generali
In commercio sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde.
Assicurarsi che gli utensili usati siano resistenti al calore del forno e che permettano il passaggio delle microonde.
Quando si introducono alimenti e accessori nel forno a microonde, accertarsi che non tocchino le pareti interne del forno.
Questa precauzione è particolarmente importante per gli accessori metallici o con componenti metallici.
Se gli accessori metallici vengono a contatto con le pareti interne mentre il forno è in funzione, si produrranno scintille ed il forno potrebbe subire danni.
Per coprire in parte gli alimenti è possibile usare fogli di alluminio purché non entrino in contatto con le pareti interne del forno.
Assicurarsi sempre che il piatto rotante sia in grado di ruotare liberamente prima di avviare il forno.

Supporto per piatto rotante
Montare il supporto per il piatto rotante nel forno.
Servirsi dell'apposito supporto per appoggiare il piatto rotante in vetro. Non appoggiare altri utensili sopra il supporto per il piatto rotante.

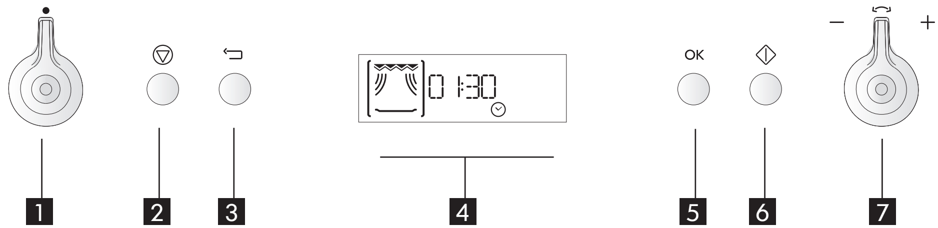
Piatto rotante di vetro
Appoggiare il piatto rotante in vetro sull'apposito supporto.
Il piatto rotante in vetro può essere utilizzato in tutte le modalità di cottura. Il piatto rotante raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero e sporcherebbero l'interno del forno.

Griglia di cottura
Usare la griglia con la funzione Grill o cottura combinata (microonde e grill).

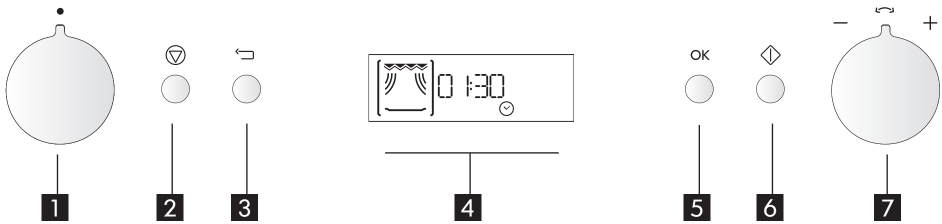
Teglia da forno
Usare il piatto da forno per la cottura con la sola funzione Aria Ventilata o con la funzione Griglia. Non usarla mai in combinazione con le microonde.

Pannello comandi

EXEMPLARISK



GENAST



1 Manopola multifunzione
2 Tasto Stop
3 Tasto Indietro
4 Display
5 Tasto OK
6 Tasto Start
7 Manopola di regolazione

Utilizzo quotidiano

Protezione anti-avvio/Blocco tasti
Questa funzione di sicurezza si attiva automaticamente un minuto dopo che il forno si è commutato in modalità "standby". (Il forno si trova in modalità "standby" quando è visualizzato l'orologio a 24 ore oppure, se l'orologio non è stato impostato, quando il display non mostra nessuna indicazione).
Aprire e richiudere lo sportello, ad esempio per introdurre un piatto, per rilasciare il blocco di sicurezza. Altrimenti, sul display apparirà la dicitura "DOOR" (SPORTELLO).

Raffreddamento
Al termine di una funzione, il forno può eseguire una procedura di raffreddamento. Questo ciclo fa parte del funzionamento normale. Alla fine del ciclo di raffreddamento, il forno si spegne automaticamente.
Quando il forno è in modalità stand-by e la temperatura è superiore a 100°C, vengono visualizzate la scritta "HOT" (CALDO) e la temperatura attuale del forno. Non toccare la parte interna del forno nel rimuovere gli alimenti. Usare guanti da forno.
L'avvertenza "HOT" (CALDO) rimane attiva fino a che la temperatura della parte interna del forno non è inferiore a 50°C.
Il ciclo di raffreddamento può essere interrotto senza provocare danni al forno aprendo lo sportello.

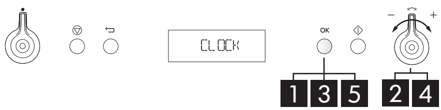
Impostazioni
Quando l'apparecchio viene collegato alla corrente per la prima volta, viene richiesto di impostare l'orologio.
Dopo un'interruzione di corrente l'orologio lampeggia e deve essere reimpostato.
Il forno è dotato di alcune funzioni che possono essere impostate secondo le preferenze personali.



1. Premere il tasto Stop finché non viene visualizzata l'opzione Impostazioni (per circa 3 sec.).

2. Usare la manopola di regolazione per scegliere una delle impostazioni seguenti da regolare
   Clock (Orologio)
   Sound (Segnale acustico)
   ECO
   Brightness (Luminosità)
3. Premete il pulsante Stop per uscire dalla funzione impostazioni e salvare le modifiche.

Clock (Orologio)



1. Premere il tasto OK (le cifre a sinistra, ossia le ore, lampeggiano).
2. Ruotare la manopola di regolazione per impostare le ore.
3. Premere il tasto OK (le due cifre a destra, ossia i minuti, lampeggiano).
4. Ruotare la manopola di regolazione per impostare i minuti.
5. Premere di nuovo il tasto OK.

L'orologio è impostato ed è in funzione.
Per togliere la funzione orologio dal display dopo averla programmata, selezionare nuovamente la modalità di impostazione dell'orologio e premere il tasto Stop quando le cifre lampeggiano.

Sound (Segnale acustico)



1. Premere il tasto OK.
2. Ruotare la manopola di regolazione per attivare o disattivare il segnale acustico.
3. Premere nuovamente il tasto OK per confermare la modifica.

Eco



1. Premere il tasto OK.
2. Ruotare la manopola di regolazione per attivare o disattivare l'impostazione ECO.
3. Premere nuovamente il tasto OK per confermare la modifica.

Quando è attiva la funzione ECO, il display si spegne automaticamente dopo alcuni secondi per risparmiare energia. Si riaccende quindi automaticamente premendo un tasto o aprendo lo sportello.

Brightness (Luminosità)



1. Premere il tasto OK.
2. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il livello di luminosità preferito.
3. Premere nuovamente il tasto OK per confermare la modifica.

Funzione Jet Start

Questa funzione permette di riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua come minestre, caffè o tè.



Con la manopola in posizione verticale, premere il tasto Start per avviare la funzione Jet Start. Il tasto Jet Start permette di avviare automaticamente il forno a microonde alla massima potenza e il tempo di cottura impostato a 30 secondi. Ad ogni pressione successiva, il tempo aumenta di 30 secondi.
È inoltre possibile aumentare o ridurre il tempo ruotando la manopola di regolazione.

Cottura e riscaldamento a microonde

Utilizzare questa funzione per le normali operazioni di cottura e riscaldamento di verdure, pesce, patate e carne.



1. Ruotare la manopola multifunzione finché non viene visualizzata la funzione Microonde.
2. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il livello di potenza delle microonde.
3. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
4. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo di cottura.
5. Premere il tasto Start.

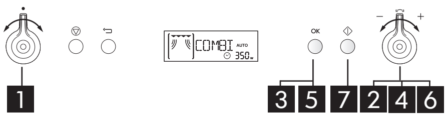
Una volta avviato il processo di cottura, il tempo di cottura può essere facilmente incrementato di ulteriori 30 secondi, premendo il tasto Start. Ogni successiva pressione determina un incremento del tempo di cottura di ulteriori 30 secondi.
È inoltre possibile aumentare o ridurre il tempo ruotando la manopola di regolazione.
Per modificare il livello di potenza durante la cottura premere il tasto Back (Indietro), quindi ruotare la manopola di regolazione.

Livello di potenza

Solo microonde	
Potenza	Uso consigliato:
900 W	Riscaldamento di bevande, acqua, zuppe non dense, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto d'acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
750 W	Cottura di verdure, carne, ecc.
650 W	Cottura di pesce.
500 W	Cottura accurata di salse molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido.
350 W	Cottura lenta di stufati, scioglimento di burro e cioccolata.
160 W	Scongelamento. Per ammorbidire burro e formaggi.
90 W	Ammorbidimento di gelati.
0 W	Per l'uso del solo timer.

Combi

Usare questa funzione per cuocere pietanze gratinate, lasagne, pollame e patate al forno.

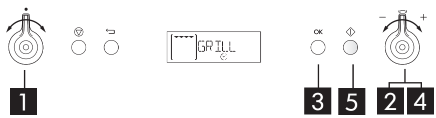


1. Ruotare la manopola multifunzione finché non viene visualizzata la funzione Combi.
2. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il livello di potenza del grill.
3. Premere il tasto OK per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
4. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il livello di potenza delle microonde.
5. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
6. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo di cottura.
7. Premere il tasto Start.

Il livello massimo di potenza delle microonde durante l'uso della funzione Grill è limitato al livello impostato in fabbrica.
È possibile disattivare le microonde riducendo il livello di potenza delle microonde a 0 W. Al raggiungimento di questo valore, il forno si commuta sulla modalità solo Grill.

Combi	
Potenza	Uso consigliato:
650 W	Cottura di verdure gratinate
350 - 500 W	Cottura pollame e lasagne
160 - 350 W	Cottura pesce e gratin surgelati
160 W	Cottura di carne
90 W	Gratinatura di frutta

Grill



Utilizzare questa funzione per dorare rapidamente la superficie delle pietanze.

1. Ruotare la manopola multifunzione finché non viene visualizzata la funzione Grill.
2. Ruotare la manopola di regolazione per

impostare il livello di potenza del grill.
3. Premere il tasto OK per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
4. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo di cottura.
5. Premere il tasto Start.

Disporre il cibo sulla griglia. Girare gli alimenti durante la cottura.
Accertarsi che gli utensili utilizzati siano termoresistenti e idonei all'uso per la cottura in forno.

IMPORTANTE: non usare utensili di plastica con la funzione Grill, in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.

Auto defrost (Scongelamento automatico)

Utilizzare questa funzione per scongelare carne, pollo, pesce, verdure e pane.
Lo scongelamento automatico dovrebbe essere usato solo se il peso netto è compreso fra 100 g e 3 kg.
Disporre sempre il cibo sul piatto rotante in vetro.



1. Ruotare la manopola multifunzione finché non viene visualizzata la funzione Scongelamento automatico.
2. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare la categoria di alimento.
3. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
4. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il peso.
5. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
6. Premere il tasto Start.

Peso:

Per questa funzione è necessario indicare il peso netto dell'alimento. Il forno calcolerà automaticamente il tempo necessario per terminare la procedura.
Se il peso è superiore o inferiore a quello raccomandato: seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere la potenza 160 W per lo scongelamento.

Alimenti surgelati:

Se l'alimento ha una temperatura più alta di quella di surgelamento (-18 °C), selezionare un peso inferiore.
Se l'alimento ha una temperatura più bassa di quella di surgelamento (-18°C), selezionare un peso superiore.

Alimento	Suggerimenti
Carne  (100 g - 2 kg)	Carne macinata, braciole, bistecche o arrosti. Girare quando viene richiesto.
Pollame  (100 g - 3,0 kg)	Pollo intero, a pezzi o a filetti. Girare quando viene richiesto.
Pesce  (100 g - 2 kg)	Intero, a tranci o a filetti. Girare quando viene richiesto.
Verdure  (100 g - 2 kg)	Verdure miste, piselli, broccoli, ecc. Girare l'alimento quando viene chiesto di farlo.
Pane  (100 g - 2 kg)	Pagnotte, focaccine o panini. Girare quando viene richiesto.

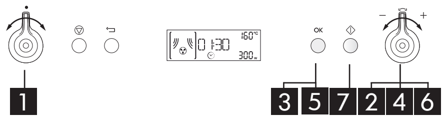
Per i cibi non elencati in questa tabella, o di peso inferiore o superiore a quello consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere la potenza di 160 W per lo scongelamento.

IMPORTANTE: Non disporre alimenti congelati direttamente sul piatto rotante caldo. Disporre un normale piatto tra gli alimenti e il piatto rotante caldo.

Gli alimenti congelati in confezioni di plastica o cartone possono essere introdotti direttamente nel forno, purché la confezione non contenga parti metalliche (es. ferretti di chiusura).
La forma della confezione influisce sui tempi di scongelamento. Le confezioni di basso spessore si scongelano più rapidamente rispetto a quelle più spesse.
Separare gli alimenti quando iniziano a scongelarsi.
Le porzioni separate si scongelano più rapidamente.
Se durante lo scongelamento si nota che alcune parti degli alimenti iniziano a cuocersi (es. cosce o ali di pollo), è bene coprirle con una pellicola di alluminio.
Girare i pezzi più grossi a metà del tempo di scongelamento.
Gli alimenti lessati, gli stufati e i ragù di carne si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto durante del processo.
Per un risultato ottimale, è preferibile non scongelare completamente l'alimento e prevedere un tempo di riposo adeguato.
È preferibile considerare sempre un tempo di riposo di alcuni minuti dopo lo scongelamento, onde garantire una distribuzione uniforme della temperatura interna.

Scongelamento manuale
Seguire la procedura descritta per "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere il livello di potenza 160 W per scongelare manualmente.
Controllare regolarmente l'alimento.
Con l'esperienza si apprenderanno i tempi corretti per le diverse quantità.

MW-Forced air (MW-Termoventilato)
Usare questa funzione per cuocere arrosti di carne, pollame, patate, piatti surgelati, torte tipo pan di Spagna, pasticceria, pesce e dolci.



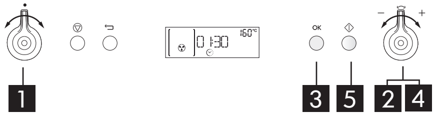
1. Ruotare la manopola multifunzione fino alla funzione MW-Termoventilato (vengono visualizzate la temperatura predefinita e la potenza delle microonde).
2. Ruotare la manopola di regolazione per impostare la temperatura.
3. Premere il tasto OK per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
4. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il livello di potenza delle microonde.
5. Premere il tasto OK per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
6. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo di cottura.
7. Premere il tasto Start.

Disporre sempre gli alimenti sulla griglia per favorire un'adeguata circolazione dell'aria.
Una volta avviato il processo di riscaldamento il tempo di cottura può essere facilmente modificato ruotando la manopola di regolazione.
Usare il pulsante Indietro per cambiare il livello di potenza o la temperatura finale. Il livello di potenza delle microonde può essere impostato a 0 W.
Il livello massimo possibile di potenza delle microonde durante l'uso dell'aria ventilata combinata è limitato al livello impostato in fabbrica.

MW-Termoventilato	
Potenza	Potenza consigliata:
350 W	Cottura pesce e gratin surgelati
160 W	Cottura di arrosti
90 W	Cottura di pane e torte

Forno ventilato

Utilizzare questa funzione per cuocere meringhe, pasticcini, torte tipo pan di Spagna, soufflé, pollame e arrosti di carne.



1. Ruotare la manopola multifunzione fino alla funzione Termoventilato (viene visualizzata la temperatura predefinita).
2. Ruotare la manopola di regolazione per impostare la temperatura.
3. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
4. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo di cottura.
5. Premere il tasto Start.

Disporre sempre gli alimenti sulla griglia per favorire un'adeguata circolazione dell'aria. Utilizzare il piatto da forno per la cottura di piccoli pezzi, come biscotti o panini. Una volta avviato il processo di riscaldamento il tempo di cottura può essere facilmente modificato ruotando la manopola di regolazione. Utilizzare il tasto Indietro per tornare al punto in cui è possibile cambiare la temperatura finale.

Preriscaldamento

Usare questa funzione per preriscaldare il forno vuoto.
Il preriscaldamento deve sempre avvenire a forno vuoto, come per la normale cottura nel forno convenzionale.

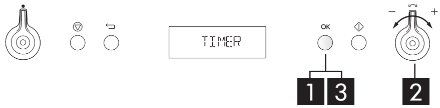


1. Ruotare la manopola multifunzione fino alla funzione Preriscaldamento (viene visualizzata la temperatura predefinita).
2. Ruotare la manopola di regolazione per impostare la temperatura.
3. Premere il tasto Start. Durante il processo di riscaldamento rapido, viene visualizzata la temperatura corrente del forno.

Non introdurre gli alimenti nel forno prima o durante il preriscaldamento. Il calore intenso potrebbe farlo bruciare. Una volta avviato il processo di riscaldamento, la temperatura può essere facilmente regolata ruotando l'apposita manopola. Una volta raggiunta la temperatura impostata, il forno la mantiene automaticamente per 10 minuti prima di spegnersi.
Durante questo intervallo di tempo introdurre gli alimenti e selezionare Termoventilato oppure MW+Termoventilato per avviare la cottura.

Timer

Utilizzare questa funzione per indicare sul timer di cucina il tempo desiderato, ad esempio per cuocere uova o far lievitare la pasta prima di cuocerla e così via.



1. Ruotare la manopola multifunzione finché non viene visualizzato TIMER.
2. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo desiderato sul timer.
3. Premere il tasto OK.

Allo scadere del tempo impostato, il forno emette un segnale acustico.
Premendo il tasto Stop o ruotando la manopola multifunzione prima dello scadere del tempo selezionato sul timer, questo viene azzerato.

Pulizia e manutenzione

La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta.
La mancata esecuzione delle operazioni di pulizia periodiche può provocare deterioramenti della superficie, che possono influenzare negativamente la durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.

ⓘ **IMPORTANTE:** non utilizzare pagliette metalliche, detergenti aggressivi, panni abrasivi, ecc,. che possono danneggiare la mascherina, l'interno e l'esterno del forno.

Usare una spugna con un detergente neutro o un panno carta con un detergente spray per vetri. Applicare il prodotto spray per vetri su un panno carta.
Non spruzzare il prodotto direttamente sul forno.
Ad intervalli regolari, specialmente se si sono verificati traboccamenti, rimuovere il piatto rotante e il relativo supporto e pulire la base del forno.
Questo forno è stato progettato per operare con il piatto rotante alloggiato nella sua sede.

ⓘ **IMPORTANTE:** non far funzionare il forno quando il piatto rotante è stato rimosso per essere pulito.

Usare un detergente neutro, acqua e un panno morbido per pulire le superfici interne e la parte interna ed esterna e i giunti dello sportello.

ⓘ **IMPORTANTE:** non lasciare che si formino depositi di grasso o di cibo attorno allo sportello.

Per le macchie tenaci, far bollire una tazza colma d'acqua nel forno per 2 o 3 minuti. Il vapore ammorbidirà lo sporco.

ⓘ **IMPORTANTE:** per la pulizia del forno a microonde, non utilizzare apparecchi a vapore.

Gli odori all'interno del forno possono essere eliminati introducendo una tazza di acqua e succo di limone e facendola bollire per alcuni minuti.
Il grill non necessita di alcuna pulizia perché il calore intenso brucia direttamente la sporcizia, mentre la parete superiore del forno deve essere pulita regolarmente. Per eseguire questa operazione, si consiglia di utilizzare una spugna con acqua calda e detersivo liquido.
Se la funzione Grill non viene usata regolarmente, è opportuno avviarla per 10 minuti una volta al mese per bruciare gli eventuali residui sulla serpentina.

Componenti lavabili in lavastoviglie

- Supporto per piatto rotante
- Piatto rotante di vetro
- Griglia di cottura

Cosa fare se...

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	Controllare i fusibili e accertarsi che non manchi la corrente.
	Lo sportello non è chiuso.	Prima del riavvio, aprire e richiudere lo sportello.
Viene visualizzato un messaggio, per es.: F2, F3C, F7 o Err2, Err3, Err5.	Il forno ha riconosciuto che si è verificato un guasto in uno dei sensori o qualcosa di simile.	Scollegare il forno, aspettare una decina di minuti, poi tentare di riavviare il forno. Se il problema persiste, contattare il Servizio Assistenza.
Gli alimenti non sono riscaldati in modo uniforme.	Parti molto sottili, come le estremità delle ali di pollo e simili, non sono coperte.	Coprire le parti più sottili con una pellicola di alluminio.
	Gli alimenti sono stati riscaldati a un livello di potenza troppo elevato.	Scegliere un livello di potenza inferiore.
	Il piatto rotante si è fermato.	Controllare che il piatto rotante e l'apposito supporto siano posizionati correttamente e che gli alimenti siano posti al centro e non tocchino le pareti del forno.
Gli alimenti non ruotano.	Il piatto rotante si è fermato.	Controllare che il piatto rotante e l'apposito supporto siano posizionati correttamente e che il fondo del forno sia pulito.

Servizio Assistenza

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare se non è possibile eliminare da soli gli inconvenienti (vedere il prospetto "Cosa fare, in caso di...").
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato risolto.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza IKEA più vicino.

Indicare sempre:

- tipo di difetto;
- tipo e modello esatto del forno;
- codice di assistenza (il numero indicato dopo la parola "Service" sulla targhetta) posto sul bordo interno della cavità del forno (visibile quando lo sportello è aperto);
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero telefonico.

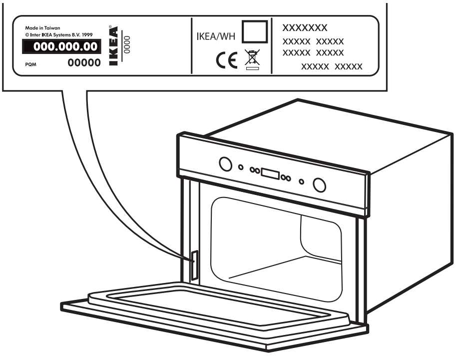
SERVICE 0000 000 00000

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un Centro di Assistenza IKEA (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

Dati tecnici

Tensione di alimentazione	230 V/50 Hz
Potenza nominale	2800 W
Fusibile	16 A
Potenza di uscita microonde	900 W
Grill	1600 W
Convezione	1200 W
Dimensioni esterne (AxLxP)	455 x 595 x 565
Dimensioni interne (AxLxP)	210 x 450 x 420

I dati tecnici si trovano nella targhetta matricola all'interno dell'apparecchio.



Dati per verifica prestazioni riscaldamento in conformità alla IEC 60705.
La Commissione Elettrotecnica Internazionale (IEC) ha messo a punto una prova standard per valutare le prestazioni di riscaldamento dei forni a microonde. Per questo forno si raccomanda quanto segue:

Prova	Quantità	Tempo appross.	Livello di potenza	Contenitore
12.3.1	1000 g	12 - 13 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 1/2 min	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13 - 14 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28 - 30 min	Termoventilato 190 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	28 - 30 min	Termoventilato 175 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30 - 32 min	Termoventilato 210 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	10 min	160 W	

Conforme alla norma IEC 60350.
La Commissione Elettrotecnica Internazionale ha messo a punto una prova di riscaldamento standard per valutare le prestazioni di riscaldamento dei forni. Per questo forno si raccomanda quanto segue:

Prova	Tempo appross.	Temperatura	Forno preriscaldato	Accessori
8.4.1	30 - 35 min	150 °C	No	Teglia da forno
8.4.2	18 - 20 min	170 °C	Sì	Teglia da forno
8.5.1	33 - 35 min	160 °C	No	Griglia di cottura
8.5.2	65 - 70 min	160-170°C	Sì	Griglia di cottura

NOTA: queste informazioni sono rivolte esclusivamente a tecnici qualificati.

Installazione

Montaggio dell'apparecchio
Durante l'installazione, seguire le istruzioni per il montaggio fornite separatamente.

Dispositivo di sicurezza dello sportello

Per aprire lo sportello con il dispositivo di sicurezza vedere la Fig. 1.

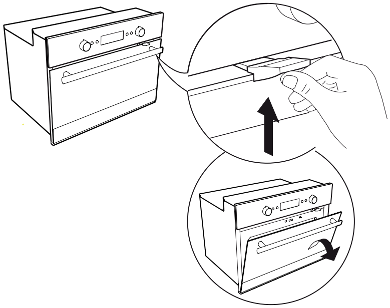


Fig. 1

Il dispositivo di sicurezza dello sportello può essere rimosso seguendo la procedura illustrata nelle immagini (vedere la Fig. 2).

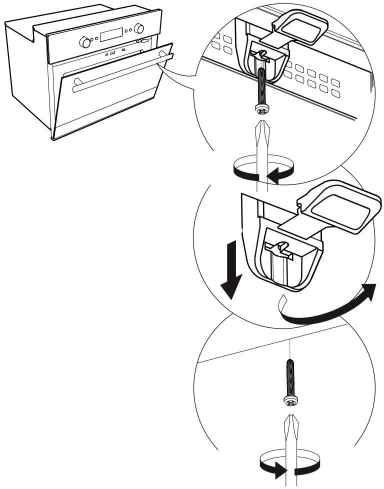
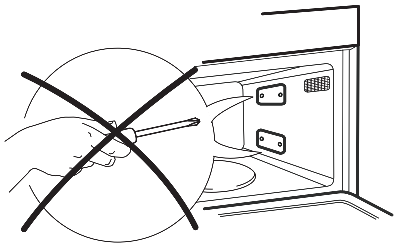


Fig. 2

Collegamenti elettrici

Prima di collegare l'apparecchio
Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola corrisponda a quella dell'impianto domestico.
Non rimuovere le piastre di protezione del forno a microonde che si trovano ai lati della cavità del forno. Tali piastre evitano che i grassi e i pezzetti di cibo entrino nelle feritoie del forno.



Assicurarsi prima dell'installazione che il forno sia vuoto.
Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato.
Verificare che lo sportello del forno si chiuda perfettamente e che la guarnizione interna non sia danneggiata. Vuotare il forno e pulire l'interno con un panno morbido inumidito.

Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente o se è caduto ed è stato danneggiato. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua. Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici calde. Potrebbero verificarsi scosse elettriche, incendi o altre situazioni pericolose.

Dopo il collegamento
Il forno funziona solo se lo sportello è chiuso correttamente.
La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termini di legge.
Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.
I produttori non sono responsabili per problemi causati dall'inosservanza delle presenti istruzioni da parte dell'utente.

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo corrispondente (♲).
Per lo smaltimento, seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini, poiché può rappresentare una fonte di pericolo.
Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Smaltendo questo prodotto in modo corretto si contribuirà a prevenire potenziali danni all'ambiente e alla salute.

Dichiarazione di conformità CE

Questo apparecchio, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme alla normativa europea (CE) n.1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti), nonché ai requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.

Il simbolo riportato sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici. Deve invece essere conferito presso un punto di raccolta predisposto per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.
Lo smaltimento deve essere eseguito in conformità alle relative norme locali.
Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.
Prima della rottamazione, renderlo inservibile tagliando il cavo elettrico di alimentazione.

GARANZIA IKEA

Quanto dura la garanzia IKEA?
Questa garanzia è valida per 5 (cinque) anni a partire dalla data di acquisto/consegna del tuo elettrodomestico presso un negozio IKEA, salvo che l'elettrodomestico appartenga alla gamma LAGAN, nel qual caso la garanzia è di 2 (due) anni. È necessario esibire lo scontrino originale come documento comprovante l'acquisto. Eventuali interventi di assistenza effettuati durante la garanzia non ne estenderanno la validità.

Elettrodomestici non coperti dalla garanzia IKEA di 5 (cinque) anni
La garanzia di 5 (cinque) anni è valida per tutti gli elettrodomestici "IKEA" acquistati a partire dal 1° Agosto 2007 eccetto che per la gamma di prodotti LAGAN di "IKEA".

Chi fornisce il servizio?
Il servizio assistenza selezionato ed autorizzato da IKEA fornirà il servizio attraverso la propria rete di Partner di Assistenza autorizzati.

Cosa copre questa garanzia?
La garanzia copre i difetti dell'elettrodomestico causati da vizi di fabbricazione (difetto funzionale), a partire dalla data di acquisto/consegna dell'elettrodomestico. Questa garanzia è applicabile solo all'uso domestico. Le eccezioni sono descritte alla voce "Cosa non è coperto dalla garanzia?". Nel periodo di validità della garanzia, i costi di riparazione (pezzi di ricambio, manodopera e viaggi del personale tecnico) saranno sostenuti dal servizio assistenza, fermo restando che l'accesso all'apparecchiatura per l'intervento di riparazione non comporti spese particolari. Queste condizioni sono conformi alle direttive EU (No. 99/44/CE) e alle norme locali.
I componenti sostituiti diventano proprietà di IKEA.

Come IKEA interverrà per risolvere il problema?
Il servizio assistenza incaricato da IKEA per l'esecuzione del servizio esaminerà il prodotto e deciderà, a propria esclusiva discrezione, se lo stesso rientra nella copertura della garanzia. Il Servizio Assistenza IKEA o il suo Partner di Assistenza autorizzato tramite i rispettivi Centri di Assistenza, a propria esclusiva discrezione, riparerà il prodotto difettoso o provvederà a sostituirlo con un prodotto uguale o di pari valore.

Cosa non è coperto dalla garanzia?
- Normale usura
- Danni provocati deliberatamente, danni provocati dalla mancata osservanza delle istruzioni di funzionamento, da un'installazione non corretta o in seguito a collegamento a un voltaggio errato. Danni provocati da reazioni chimiche o elettrochimiche, ruggine, corrosione o danni causati da acqua, inclusi i danni causati dalla presenza di eccessivo calcare nelle condutture idriche. Danni causati da eventi atmosferici e naturali.
- Le parti soggette a consumo, incluse batterie e lampadine.
- Danni a parti non funzionali e decorative che non influiscono sul normale uso dell'elettrodomestico, inclusi graffi e differenze di colore.
- Danni accidentali causati da corpi o sostanze estranee e danni causati da pulizia o eliminazione di ostruzioni da filtri, sistemi di scarico o cassetti del detersivo.
- Danni ai seguenti componenti: vetroceramica, accessori, cestelli per posate e stoviglie, tubi di alimentazione e drenaggio, guarnizioni, lampadine e copri lampadine, griglie, manopole, rivestimento e parti del rivestimento. A meno che si possa provare che tali danni siano stati causati da errori di

fabbricazione.
- Casi in cui non vengono rilevati difetti funzionali durante la visita di un tecnico.
- Riparazioni non eseguite dal nostro Servizio Assistenza autorizzato e/o da un Partner di Assistenza contrattuale autorizzato o in caso di uso di ricambi non originali.
- Riparazioni causate da un'installazione non corretta o non conforme alle specifiche.
- Casi di uso improprio e/o non domestico dell'apparecchio, ad es. uso professionale.
- Danni da trasporto. Qualora sia il cliente a trasportare il prodotto alla propria abitazione o ad altro indirizzo, IKEA non è responsabile per eventuali danni che potrebbero verificarsi durante il trasporto. In compenso, qualora sia IKEA ad effettuare il trasporto del prodotto all'indirizzo del cliente, eventuali danni occorsi al prodotto durante la consegna saranno coperti da IKEA.
- Costi inerenti la prima installazione dell'elettrodomestico IKEA.
  Tuttavia, qualora un fornitore di servizi IKEA o un suo partner autorizzato ripari o sostituisca l'apparecchio nei termini della presente garanzia, il fornitore o il partner autorizzato reinstalleranno l'apparecchio riparato o installeranno l'apparecchio in sostituzione, se necessario.

Tali restrizioni non valgono per regolari interventi svolti da personale tecnico qualificato con ricambi originali per adattare l'apparecchio alle disposizioni tecniche di sicurezza di un altro paese UE.

Applicazione delle leggi nazionali
Il cliente è titolare dei diritti previsti dal D. Lgs. n. 206/2005 e la presente garanzia IKEA di 5 (cinque) anni lascia impregiudicati tali diritti che rispondono o estendono i diritti minimi legali di ogni paese in termini di garanzia.
Tali condizioni non limitano tuttavia in alcun modo i diritti del consumatore definiti dalle leggi locali.

Area di validità
Per gli elettrodomestici acquistati in una nazione EU e portati in un'altra nazione EU, i servizi saranno forniti in base alle condizioni di garanzia applicabili nel nuovo paese. L'obbligo di fornire il servizio in base alle condizioni della garanzia esiste solo se l'elettrodomestico è conforme ed è installato secondo:
- le specifiche tecniche del paese in cui viene richiesta l'applicazione della garanzia;
- le informazioni sulla sicurezza contenute nelle Istruzioni per il montaggio e nel Manuale dell'utente.

Il servizio ASSISTENZA dedicato per gli apparecchi IKEA
Non esitate a contattare il Servizio di Assistenza Tecnica post-vendita incaricato da IKEA per:
- richiedere assistenza tecnica nel periodo di garanzia
- richiedere chiarimenti sull'installazione degli elettrodomestici IKEA installati nelle cucine IKEA
- richiedere informazioni sul funzionamento degli elettrodomestici IKEA.

Per assicurarvi la migliore assistenza vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni di assemblaggio e/o il manuale di istruzioni del prodotto prima di contattarci.

Come contattarci se avete bisogno di assistenza



Siete pregati di contattare il numero del Servizio di Assistenza Tecnica post vendita incaricato da IKEA riportato sull'ultima pagina di questo manuale.

Al fine di garantirvi un servizio più veloce, vi suggeriamo di utilizzare i numeri di telefono riportati in questo manuale. Fate sempre riferimento ai numeri indicati nel manuale dell'apparecchiatura per la quale avete bisogno di assistenza. Vi suggeriamo di avere sempre a disposizione il codice IKEA (8 cifre) e il codice a 12 cifre riportati nell'etichetta del vostro prodotto.

CONSERVATE IL DOCUMENTO DI ACQUISTO/CONSEGNA!
È la prova del vostro acquisto ed è necessario esibirlo affinché la garanzia sia valida. Sullo scontrino sono riportati anche il nome e il codice articolo IKEA (8 cifre) per ogni apparecchiatura acquistata.

Avete bisogno di ulteriore aiuto?
Per qualunque informazione non relativa all'assistenza vi preghiamo di far riferimento al Servizio Cliente del punto vendita IKEA di riferimento. Vi preghiamo di leggere attentamente la documentazione tecnica relativa all'elettrodomestico prima di contattarci.

BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN

Telefoon/Numéro de téléphone/Telefon-Nummer: 026200311
Tarief/Tarif/Tarif: Lokaal tarief/Prix d'un appel local/Ortstarif

Openingstijd:	Maandag - Vrijdag	8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 20.00
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

БЪЛГАРИЯ

Телефонен номер:	02 4003536	
Тарифа:	Локална тарифа	
Работно време:	понеделник - петък	8.00 - 20.00

ČESKÁ REPUBLIKA

Telefonní číslo:	225376400	
Sazba:	Místní sazba	
Pracovní doba:	Pondělí - Pátek	8.00 - 20.00

DANMARK

Telefonnummer:	70150909	
Takst:	Lokal takst	
Åbningstid:	Mandag - fredag	9.00 - 21.00
	Lørdag	9.00 - 18.00
	(Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk)	

DEUTSCHLAND

Telefon-Nummer:	06929993602	
Tarif:	Ortstarif	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

ΕΛΛΑΔΑ

Τηλεφωνικός αριθμός:	2109696497	
Χρέωση:	Τοπική χρέωση	
Ώρες λειτουργίας:	Δευτέρα - Παρασκευή	8.00 - 20.00

ESPAÑA

Teléfono:	913754126	
Tarifa:	Tarifa local	
Horario:	Lunes - Viernes	8.00 - 20.00
	(España Continental)	

FRANCE

Numéro de téléphone:	0170480513	
Tarif:	Prix d'un appel local	
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	9.00 - 21.00

ÍSLAND

Símanúmer:	5852409	
Kostnaður við símtal:	Almennt mínútuverð	
Opnunartími:	Mánudaga - Föstudaga	9.00 - 17.00

ITALIA

Telefono:	0238591334	
Tariffa:	Tariffa locale	
Orari d'apertura:	Lunedì - Venerdì	8.00 - 20.00

LIETUVIŲ

Telefono numeris:	(0) 520 511 35	
Skambučio kaina:	Vietos mokestis	
Darbo laikas:	Nuo pirmadienio iki penktadienio	8.00 - 20.00

MAGYARORSZÁG

Telefon szám:	(06-1)-3285308	
Tarifa:	Helyi tarifa	
Nyitvatartási idő:	Hétfőtől Péntekig	8.00 - 20.00

NEDERLAND

Telefoon:	09002354532 en/of 0900 BEL IKEA	
Tarief:	Lokaal tarief € 0,10 p/min	
Openingstijd:	Maandag t/m - Vrijdag	9.00 - 21.00
	Zaterdag	9.00 - 20.00
	Zondag	9.00 - 18.00

NORGE

Telefon nummer:	23500112	
Takst:	Lokal takst	
Åpningstider:	Mandag - fredag	8.00 - 20.00

ÖSTERREICH

Telefon-Nummer:	013602771461	
Tarif:	Ortstarif	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

POLSKA

Numer telefonu:	225844203	
Stawka:	Koszt połączenia według taryfy operatora	
Godziny otwarcia:	Poniedziałek - Piątek	8.00-20.00

PORTUGAL

Telefone:	213164011	
Tarifa:	Tarifa local	
Horário:	Segunda - Sexta	9.00 - 21.00

REPUBLIC OF IRELAND

Phone number:	016590276	
Rate:	Local rate	
Opening hours:	Monday - Friday	8.00 - 20.00

ROMÂNIA

Număr de telefon:	021 2044888	
Tarif:	Tarif local	
Orar:	Luni - Vineri	8.00 - 20.00

РОССИЯ

Телефонный номер:	84957059426	
Стоимость звонка:	Местная стоимость звонка	
Время работы:	Понедельник - Пятница	8.00 - 20.00
	(Московское время)	

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

Telefon-Nummer/Numéro de téléphone/Telefono: 0225675345
Tarif/Tarif/Tariffa: Ortstarif/Prix d'un appel local/Tariffa locale

Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 20.00
Orario d'apertura:	Lunedì - Venerdì	8.00 - 20.00

SLOVENSKO

Telefónne číslo:	(02) 50102658	
Cena za hovor:	Cena za miestny hovor	
Pracovná doba:	Pondelok až piatok	8.00 - 20.00

SUOMI

Puhelinnumero:	0981710374	
Hinta:	Yksikköhinta	
Aukioloaika:	Maanantaista perjantaihin	8.00 - 20.00

SVERIGE

Telefon nummer:	0775-700 500	
Taxa:	Lokal samtal	
Öppet tider:	Måndag - Fredag	8.30 - 20.00
	Lördag - Söndag	9.30 - 18.00

UNITED KINGDOM

Phone number:	02076601517	
Rate:	Local rate	
Opening hours:	Monday - Friday	9.00 - 21.00

4000 105 68988

18535

AA-720616-1